

MC457TDRCSR
MC457TDRCBB

Magnetronoven

Gebruiksaanwijzing en kooktips

De Samsung-garantie dekt GEEN bezoeken voor het uitleggen van de werking van een product, het corrigeren van een onjuiste installatie of het uitvoeren van normale reiniging of onderhoud.



Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.

imagine the possibilities

Bedankt voor het aanschaffen van dit Samsung-product. U kunt het product registreren op

www.samsung.com/register





OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsmaatregelen
- Geschikte accessoires en kookmaterialen
- Handige kooktips
- Kooktips

LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN

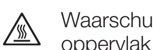


Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **ernstig persoonlijk letsel of de dood**.

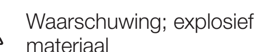


Gevaar of onveilige handelingen die kunnen leiden tot **licht persoonlijk letsel of schade**.

 Waarschuwing; brandgevaar

 Waarschuwing; heet oppervlak

 Waarschuwing; elektriciteit

 Waarschuwing; explosief materiaal

 NIET proberen.

 NIET aanraken.

 NIET demonteren.

 Volg de aanwijzingen nauwkeurig op.

 Trek de stekker uit het stopcontact.

 Om elektrische schokken te voorkomen, moet het apparaat zijn geaard.

 Neem contact op met het servicecentrum.

 Opmerking

 Belangrijk

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Lees de aanwijzingen zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.

Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

Controleer voordat u de oven gebruikt of de volgende instructies zijn opgevolgd.

⚠ WAARSCHUWING (Alleen magnetronfunctie)

WAARSCHUWING: als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.

WAARSCHUWING: onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.

WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

WAARSCHUWING: dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd, tenzij deze minimaal acht jaar oud zijn.

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.

Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.

De magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel en dranken. Het drogen van voedsel of kleding en het verhitten van verwarmingskussentjes, slippers, sponzen, vochtige doeken, enzovoort kan leiden tot letsel, ontbranding of brand.

Als er sprake is van rookontwikkeling, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.

WAARSCHUWING: omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt.

WAARSCHUWING: de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.

Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt.

U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.

Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.



Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met onvoldoende ervaring en kennis, tenzij deze toestemming of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen dienen onder toezicht te worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.

Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.

WAARSCHUWING: vloeistoffen of andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.

Het apparaat mag niet te nat worden schoongemaakt.

Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.

Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze tien minuten werken met water.

Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

De magnetronoven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst.

⚠ WAARSCHUWING (Alleen ovenfunctie) - Optioneel

WAARSCHUWING: wanneer het apparaat in de combistand wordt gebruikt, mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene vanwege de gegenereerde temperaturen.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.

WAARSCHUWING: bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

Gebruik geen stoomreiniger.

WAARSCHUWING: controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.

WAARSCHUWING: het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt.
Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.

Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.

Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.

Wanneer het apparaat in gebruik is kunnen bepaalde toegankelijke oppervlakken heet worden.

De deur en de buitenkant van het apparaat kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.

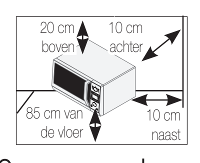
Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan acht jaar.

Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur.
Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.



1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen uit de oven.
3. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien. (Alleen type model met draaiplateau)
4. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

☛ Als het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant of de onderhoudsdienst van de leverancier, of door een andere gekwalificeerde monteur, om gevaarlijke situaties te voorkomen.
Sluit de oven voor de veiligheid aan op een correct geaard stopcontact.

Installeer de magnetronoven nooit in een

☛ hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.

DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- binnen- en buitenwanden
- deur en afsluitstrippen
- draaiplateau en loopring
  (alleen type model met draaiplateau)

☛ Controleer **ALTIJD** of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

☛ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan;

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een







warm sopje. Afspoelen en drogen.

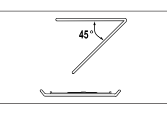
2. Verwijder alle spatten of vlekken van de oppervlakken aan de binnenkant va de oven met een doekje met zeepsop. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap in de oven en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.
4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.

Laat **NOOIT** water in de ventilatieopeningen lopen. **NOOIT** schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen gebruiken. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:

- zich geen resten ophopen
- de deur goed sluit

Reinig de binnenzijde van de oven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetron eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Voor het reinigen van het plafond wordt aangeraden het grillelement eerst 45° omlaag te klappen.
(Alleen model met kantelbaar verwarmingselement)



DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.
De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde magnetronservicetechnicus.

NOOIT de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.

Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.
Reden: stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.

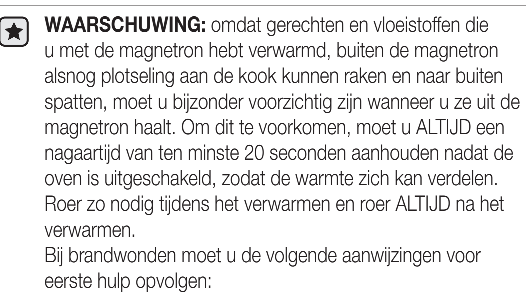
Deze magnetronoven is niet bestemd voor commercieel gebruik.

Vervang om veiligheidsredenen de lamp niet zelf. Neem contact op met de klantenservice van Samsung bij u in de buurt om een bevoegde technicus te regelen die de lamp kan vervangen.

WAARSCHUWING				
Alleen gekwalificeerd personeel mag het apparaat aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓
Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen in de magnetron.	✓	✓	✓	✓
Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.	✓	✓	✓	✓
Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vettige of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekkage kan zijn of op een ongelijke ondergrond.	✓	✓	✓	✓
Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✓	✓	✓	✓
Gebruik een droge doek om regelmatig alle vreemde stoffen, zoals stof en water, van de voedingsterminals en contactpunten te verwijderen.	✓	✓	✓	✓
Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓
In het geval van een gaslek (zoals propaangas, LPG, etc.) moet u de ruimte meteen ventileren en raakt u de stekker niet aan.	✓	✓	✓	✓
Kom niet met natte handen aan de stekker.	✓	✓	✓	✓
Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact trekken terwijl het apparaat in bedrijf is.	✓	✓	✓	✓
Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✓	✓	✓	✓
Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.	✓	✓		
Gebruik geen benzeen, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✓	✓	✓	✓
Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓
Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
Gebruik geen beschadigde stekker, beschadigde voedingskabel of los stopcontact. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
Giet geen water op de oven en spuit geen water direct op de oven.	✓	✓		
Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	
Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✓	✓		
Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✓		✓	✓
Houd kinderen uit de buurt van de deur bij het openen en sluiten hiervan aangezien zij zich anders kunnen stoten aan de deur of met hun vingers bekneld kunnen raken.	✓	✓	✓	✓







WAARSCHUWING: omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen: • Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. • Dek af met droog, schoon verband. • Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.	✓	✓	✓	✓

LET OP

Gebruik alleen kookmaterialen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons; gebruik GEEN metalen verpakkingen, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoort. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.	✓		✓	✓
Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.	✓		✓	✓
Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✓		✓	✓
Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✓	✓		
Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten, enzovoort.			✓	✓
Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.	✓		✓	
Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.			✓	
Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting en laat de vloeistof na verhitting ten minste twintig seconden rusten om overkoken te voorkomen.			✓	
Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.			✓	
Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch een half uur uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de over per ongeluk wordt ingeschakeld.	✓			✓
Plaats de oven met voldoende vrije ruimte rondom zoals in deze handleiding wordt vermeld. (Zie De magnetronoven installeren.)	✓		✓	
Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.	✓	✓	✓	





NEDERLANDS

MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN. (ALLEEN MAGNETRONFUNCTIE)

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

(b) Plaats GEEN voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:

(1) deur (gebogen)

(2) scharnieren (los of gebroken)

(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Samsung brengt een reparatietarief in rekening voor het vervangen van een accessoire of het repareren van een kosmetisch defect als de schade aan het apparaat en/of de schade aan of het verlies van het accessoire is veroorzaakt door de klant. Dit geldt onder andere voor de volgende items:

(a) Een gedeukte, bekraste of defecte deur, handgreep, buitenpaneel of bedieningspaneel.

(b) Een defecte of ontbrekende plaat, geleiderol, koppeling of rooster.

- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. In de waarschuwingen en veiligheidsvoorschriften in deze handleiding worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties besproken. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of problemen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u voor hulp en informatie naar www.samsung.com.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.



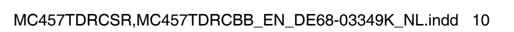
CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in landen waar afval gescheiden wordt ingezameld)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.



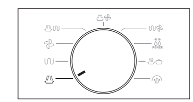


INHOUD

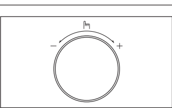
KORTE AANWIJZINGEN VOOR DIRECT GEBRUIK

Als u een gerecht wilt bereiden.

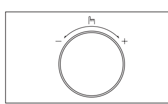
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Magnetron** ( ).



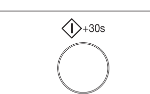
2. Draai de **multifunctieschakelaar** naar de gewenste positie totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Druk dan op de **multifunctieschakelaar** om het vermogen in te stellen.



3. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).

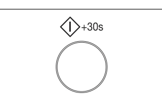


Resultaat: De bereiding begint.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0” in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

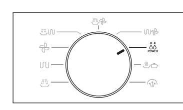
Als u 30 seconden wilt toevoegen.

Laat het gerecht in de oven staan.
Druk een of meerdere keren op de toets **Start/+30s** (+30s) om telkens 30 seconden toe te voegen.

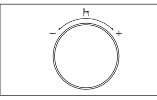


Als u voedsel snel wilt ontdooien.

1. Draai de keuzeschakelaar naar de stand **Snel ontdooien** ( ).

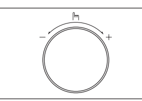


2. Stel de bereidingscategorie in door de **multifunctieschakelaar te draaien**. Druk op de **multifunctieschakelaar** om de gewenste categorie in te stellen.





3. Stel het gewicht in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.



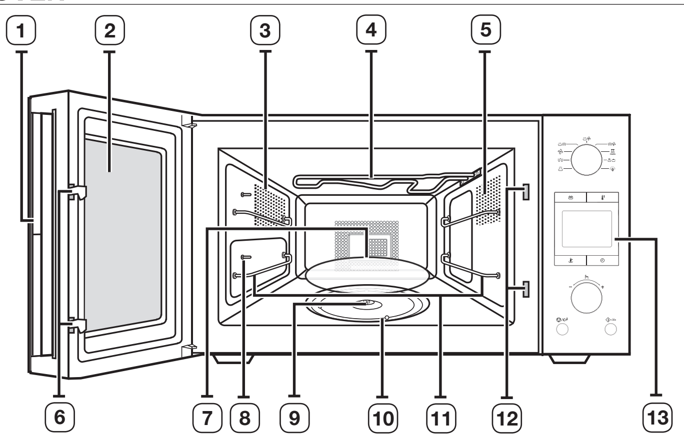
4. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).

Resultaat: Het ontdooien begint.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0” in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

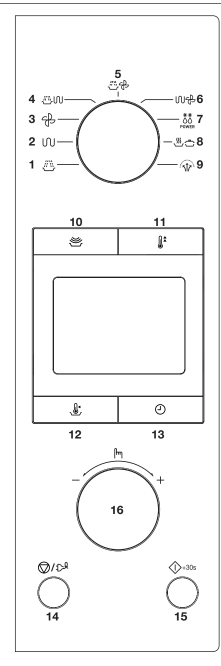


OVEN



1. DEURGREEP
2. DEUR
3. LUCHTUITLAAT
4. VERWARMINGSELEMENT
5. LUCHTINLAAT
6. VERGRENDELINGSPALLEN
7. DRAAIPLATEAU
8. STOPPER
9. KOPPELING
10. LOOPRING
11. HOUDER VIERKANTE PLAAT
12. VERGRENDELINGSOPENINGEN
13. BEDIENINGSPANEEL

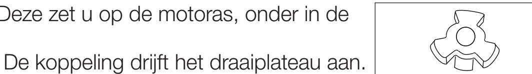
BEDIENINGSPANEEL



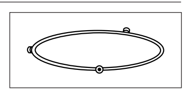
1. MAGNETRONSTAND
2. GRILLSTAND
3. HETELUCHTSTAND
4. MAGNETRON- + GRILLSTAND
5. MAGNETRON- + HETELUCHTSTAND
6. GRILL- + HETELUCHTSTAND
7. STAND SNEL ONTDOOIEN
8. STAND AUTOMATISCH OPWARMEN + AUTOMATISCH BEREIDEN
9. FERMENTATIESTAND
10. TOETS SENSOR BEREIDEN
11. TOETS SNEL VOORVERWARMEN
12. TOETS WARM HOUDEN
13. TOETS KLOK
14. TOETS ECO/STOPPEN/ANNULEREN
15. TOETS START/+30S
16. MULTIFUNCTIESCHAKELAAR

ACCESSOIRES

Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal accessoires ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.



1. **Koppeling**. Deze zet u op de motoras, onder in de oven.
   Doel: De koppeling drijft het draaiplateau aan.



2. **Loopring**. Deze zet u in het midden van de oven.
   Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.



3. **Draaiplateau**. Deze zet u op de loopring, in het midden bevestigd op de koppeling.
   Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om het te reinigen.

4. **Hoog rooster, laag rooster**. Deze zet u op het draaiplateau.
   Doel: U kunt de metalen roosters gebruiken om twee gerechten tegelijk te bereiden. U kunt een kleine schotel op het draaiplateau zetten en een tweede schotel op het rooster. **De metalen roosters kunnen worden gebruikt in de grillstand, heteluchtstand en combinatiestand.**

5. **Bruineerbord.** Dit legt u op het draaiplateau.
   Doel: Het bruineerbord gebruikt u om gerechten die in de magnetronstand of grillcombinatiestand worden bereid, een bruin korstje te geven en gebak en pizzadeeg knapperig te maken.

6. **Vierkante plaat**. Deze plaatst u op de houder voor de vierkante plaat.
   Doel: De vierkante plaat kan worden gebruikt om grote hoeveelheden te bereiden, zoals koekjes.
   De vierkante plaat kan worden gebruikt in de heteluchtstand.



DE KLOK INSTELLEN

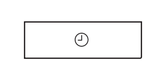
De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch ":0", "88:88" of "12:00" in de display weergegeven. Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 24-uurs of 12-uurs notatie. De klok moet worden ingesteld:

- Tijdens de installatie van de magnetronoven
- Na een stroomstoring

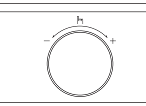
Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd en wintertijd.

Automatische functie voor energiebesparing
Wanneer u geen functie selecteert tijdens het installeren of het gebruik van de oven in de tijdelijke stopstand, wordt de functie geannuleerd en wordt na 25 minuten de klok weergegeven.
Als de ovendeur 5 minuten is geopend, wordt de ovenlamp uitgeschakeld.

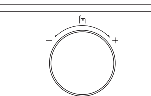
1. Druk op de toets **Klok** (◷).



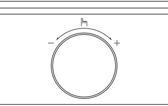
2. Stel de tijdweergave door de **multifunctieschakelaar** te draaien. (12-uurs of 24-uurs)



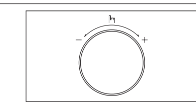
3. Druk op de **multifunctieschakelaar** om de instelling te voltooien.



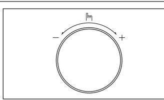
4. Stel de uren in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.



5. Druk op de **multifunctieschakelaar**.



6. Stel de minuten in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.



NEDERLANDS

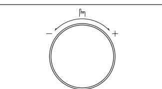






7. Wanneer de juiste tijd wordt weergegeven, drukt u op de **multifunctieschakelaar** om de klok te starten.

   Resultaat: De tijd wordt weergegeven zolang de magnetron niet in gebruik is.



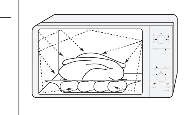
DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie.
De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.
U kunt een magnetronoven gebruiken voor:

- Ontdooien
- Opwarmen
- Bereiden

Bereidingsprincipe.

1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden binnen de ovenruimte heen en weer gekaatst en gelijkmatig verspreid terwijl het gerecht op het draaiplateau ronddraait. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.



2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm. Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.

3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Watergehalte
   - Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Om deze reden moet u de gaartijden aanhouden die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld. Dit is om ervoor te zorgen dat:

- Het gerecht ook van binnen gaar wordt
- Het gerecht overal even warm wordt

CONTROLEREN OF DE OVEN GOED WERKT



Op de volgende manier kunt u op elk gewenst moment eenvoudig controleren of de oven goed werkt. Raadpleeg in geval van twijfel het gedeelte "Wat te doen in geval van twijfel of bij problemen" op deze pagina.

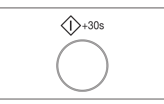


De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als het vermogen niet op het maximum (100 % - 900 W) is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

Open de deur door aan de deurgreep rechts op de deur te trekken.
Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit de deur.

Druk op de toets **Start/+30s** (+30s) en stel de tijd in op 4 of 5 minuten door nog een aantal keren op de toets **Start/+30s** (+30s) te drukken.

Resultaat: De oven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten. Het water zou dan moeten koken.



WAT TE DOEN IN GEVAL VAN TWIJFEL OF BIJ PROBLEMEN

Het duurt even voordat u vertrouwd bent met een nieuw apparaat. In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen. Zo kunt u een onnodig bezoek aan de serviceafdeling voorkomen.

De volgende verschijnselen zijn normaal:

- Condensvorming in de oven.
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing.
- Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing.
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

Het gerecht is helemaal niet gaar.

- Hebt u de juiste tijd ingesteld en de toets **Start/+30s** (+30s) ingedrukt?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is er een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?





Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Ligt er een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Ligt er aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens de werking van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal.
  * Oplossing: plaats de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne.
- Als de microprocessor van de oven de storing waarneemt, wordt de display van de oven mogelijk gereset.
  * Oplossing: haal de stekker uit het stopcontact en steek de stekker weer in het stopcontact. Stel de klok opnieuw in.

De melding "E-24" heeft de volgende betekenis.

- De melding "E-24" verschijnt automatisch voordat de magnetronoven oververhit raakt. Mocht de melding "E-24" worden weergegeven, dan drukt u op de toets **Eco/stoppen/annuleren** (⊽/⏻) om het apparaat te resetten.

De melding "E-15" heeft de volgende betekenis.

- De melding "E-15" wordt automatisch geactiveerd wanneer u de deur opent of de toets **Eco/stoppen/annuleren** (⊽/⏻) indrukt in de stand Bereiding met sensor. Druk op de toets **Eco/stoppen/annuleren** (⊽/⏻) om het apparaat te resetten.

Als het probleem niet met de bovenstaande aanwijzingen is opgelost, kunt u contact opnemen met een servicecentrum van SAMSUNG bij u in de buurt. Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt:

- Het modelnummer en serienummer, gewoonlijk te vinden op de achterzijde van de oven
- Uw garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Neem vervolgens contact op met de dealer in uw woonplaats of de serviceafdeling van SAMSUNG.

BEREIDEN/OPWARMEN



In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.

☛ Controleer ALTIJD de oveninstellingen voordat u de oven onbeheerd achterlaat.

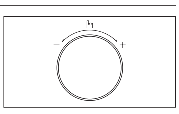
Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur. Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.

1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Magnetron** (▣).

   Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

   ▣ (magnetronstand)

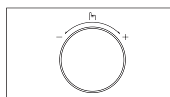
2. Draai de **multifunctieschakelaar** naar de gewenste positie totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Druk dan op de **multifunctieschakelaar** om het vermogen in te stellen.



3. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.

   Resultaat: De bereidingstijd wordt weergegeven.

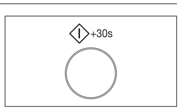




4. Druk op de toets **Start/+30s** (◇+30s).

   Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De bereiding begint. Zodra de bereiding is voltooid:

   - De oven geeft vier maal een geluidssignaal en er knippert een "0" in het display.
     Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



Als u wilt weten welk vermogen is geselecteerd, drukt u eenmaal op de **multifunctieschakelaar**. Als u het vermogen wilt wijzigen tijdens de bereiding, gebruikt u de **multifunctieschakelaar**.

Snelle start:

Als u een gerecht gedurende korte tijd op maximaal vermogen (900 W) wilt verwarmen, drukt u eenvoudig op de toets **Start/+30s** (◇+30s) voor telkens 30 seconden bereidingstijd. De oven start onmiddellijk.

NEDERLANDS





VERMOGENSSTANDEN EN BEREIDINGSTIJDEN

Met de vermogensinstelling kunt u de hoeveelheid energie die wordt afgegeven, en daarmee de tijd die benodigd is voor het verwarmen van het gerecht, afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht. U kunt kiezen uit zes vermogensstanden.

Vermogensstand	Percentage	Vermogen
HOOG	100 %	900 W
GEMIDDELD/HOOG	67 %	600 W
GEMIDDELD	50 %	450 W
GEMIDDELD/LAAG	33 %	300 W
ONTDOOIEN	20 %	180 W
LAAG	11 %	100 W

De bereidingstijden die in recepten en in dit boekje worden vermeld, corresponderen met het opgegeven vermogen.

Kiest u een…	dan moet de bereidingstijd worden…
Hoger vermogen Lager vermogen	Verkort Verlengd

DE BEREIDING BEËINDIGEN

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

- Naar het gerecht te kijken
- Het gerecht om te keren of door te roeren
- Het gerecht te laten nagaren

Bereidingsproces stoppen	Stappen
Tijdelijk	Open de deur. **Resultaat:** De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en weer op **Start/+30s** (◇+30s) te drukken.
Volledig	Druk op de toets **Eco/stoppen/annuleren** (◇/Eco). **Resultaat:** De bereiding wordt gestopt. Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, drukt u nogmaals op de toets **Eco/stoppen/annuleren** (◇/Eco).

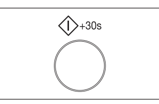
DE BEREIDINGSTIJD BIJSTELLEN

U kunt telkens 30 seconden aan de bereidingstijd toevoegen door de toets **+30s** in te drukken.

- De voortgang van het kookproces op elk gewenst moment controleren door de deur te openen
- De resterende bereidingstijd verlengen

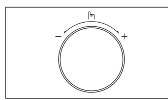
U kunt de bereidingstijd van het gerecht steeds met 30 seconden verlengen door telkens de toets **Start/+30s** (◇+30s) in te drukken.

- Voorbeeld: als u drie minuten wilt toevoegen, drukt u de toets **Start/+30s** (◇+30s) zes keer in.



Draai de **multifunctieschakelaar** om de bereidingstijd aan te passen.

- Draai naar rechts om de bereidingstijd te verlengen en naar links om deze te verkorten.



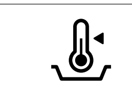




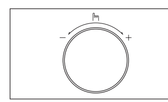
WARM HOUDEN

Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

1. Druk op de toets **Warm houden** ( ).



2. Stel de warmhoudtijd in met behulp van de **multifunctieschakelaar**.
   Resultaat: De warmhoudtijd wordt weergegeven.



3. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).
   De maximale warmhoudtijd is 30 mins.
   Resultaat: Wanneer de warmhoudtijd is verstreken, laat de oven vier keer een geluidssignaal horen en knippert "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

INSTELLINGEN VOOR WARM HOUDEN

De volgende tabel vermeldt 4 items. De tabel vermeldt voedsel, drank, brood/gebak en ovenschotels. Alleen de heteluchtfunctie werkt en deze wordt in- en uitgeschakeld om het gerecht warm te houden. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Item	Voorbeeld en aanbevelingen
Voedsel	Gebraden vlees, kip, gegratineerde gerechten, pizza, aardappelen en kant-en-klaarmaaltijden
Dranken	Water, melk en koffie
Brood en gebak	Brood, geroosterd brood, broodjes, muffins en cake
Servies/Aardewerk	Serviesgoed en ovenschotels Verdeel het aardewerk over het gehele draaiplateau. Plaats niet te veel serviesgoed tegelijk in de oven. (Maximumgewicht 5 kg)

Gebruik deze functie niet om koude gerechten opnieuw op te warmen. Deze programma's zijn alleen bedoeld voor het warm houden van gerechten die pas zijn bereid.

U wordt aangeraden gerechten niet te lang warm te houden (langer dan 1 uur), aangezien de gerechten dan mogelijk te gaar worden. Warm eten raakt sneller bedorven.

Dek vloeistoffen en gerechten die veel vocht bevatten af. Knapperig gebraden vlees of gebakken gerechten kunt u echter beter niet afdekken.

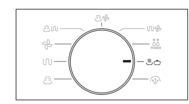
DE FUNCTIE AUTOMATISCH OPWARMEN+AUTOMATISCH BEREIDEN GEBRUIKEN

De 27 programma's voor automatisch opwarmen+automatisch bereiden ( ) kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.
U kunt de grootte van elke portie instellen met de draaiknop.

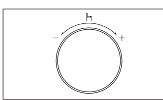
Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.

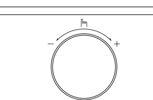
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Automatisch opwarmen + Automatisch bereiden( ).**



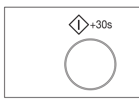
2. Selecteer het programma voor automatisch opwarmen of automatisch bereiden en druk op **multifunctieschakelaar**.
   (Automatisch opwarmen - 1, Automatisch bereiden - 2)
   Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **multifunctieschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **multifunctieschakelaar** om het type gerecht te selecteren.



3. Selecteer de grootte van de portie door de **multifunctieschakelaar** te draaien.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).
   Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
   - Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0” in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



NEDERLANDS






NEDERLANDS

AUTOMATISCH OPWARMEN

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch opwarmen en bereiden, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Voor programma's 1 tot en met 6 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Voor programma 7 wordt een combinatie gebruikt van magnetron en grill. Voor programma 8 wordt alleen hete lucht gebruikt. Voor programma's 9 en 10 wordt een combinatie van magnetron en hete lucht gebruikt.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1-01	Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr.	2-3 min.	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
1-02	Diepvriesmaaltijd (bevroren)	300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr.	3-4 min.	Prik gaatjes in de folie en plaats de diepvriesmaaltijd op het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 2-3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
1-03	Stoofschotel (gekoeld)	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr.	2-3 min.	Giet de soep in een diep aardewerken soepbord of schaal en dek dit tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
1-04	Miniravioli (gekoeld)	200-250 gr. 300-350 gr.	3 min.	Plaats de kant-en-klare miniravioli rechtstreeks vanuit de koelkast in een magnetronbestendige schaal in het midden van het draaiplateau. Prik gaatjes in de folie van het kant-en-klare gerecht of dek de schaal af met magnetronfolie. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren. Dit programma is geschikt voor ravioli en pasta in saus.
1-05	Popcorn	100 gr.	-	Gebruik speciale popcorn voor bereiding in de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant van de popcorn en leg de zak midden op het draaiplateau. Tijdens dit programma zal de maïs uitzetten en de zak groter worden. Wees voorzichtig bij uit de oven halen en openen van de hete zak.
1-06	Nacho's	125 gr.	-	Leg de nacho's (tortillachips) op een plat keramisch bord. Strooi er 50 gr. geraspte kaas en kruiden overheen. Zet het bord op het draaiplateau.
1-07	Diepgevroren kippenvleugels	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr.	2 min.	Leg de bevroren kant-en-klare kippenvleugels of kleine drumsticks (voorgekookt en gekruid) op het hoge rooster met het vel naar beneden. Leg ze in een cirkel en laat het midden leeg. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
1-08	Diepvriesovenfrites	200 gr. 300 gr. 400 gr.	-	Verdeel de ovenfrites gelijkmatig over een keramisch geëmailleerde bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven.
1-09	Ingevroren broodjes	100-150 gr. (2 stuks) 200-250 gr. (4 stuks) 300-350 gr. (6 stuks) 400-450 gr. (8 stuks)	3-5 min.	Het is raadzaam de oven met behulp van de heteluchtfunctie 5 minuten voor te verwarmen op 180 °C. Leg 2 tot 6 diepgevroren broodjes (-18 °C) in een cirkel op het lage rooster. Verdeel 8 diepgevroren broodjes gelijkmatig over het lage en hoge rooster. Dit programma is geschikt voor kleine, ingevroren broodproducten zoals bolletjes, ciabattabroodjes en kleine stokbroodjes.
1-10	Diepvriesgebak	200-300 gr. 400-500 gr. 600-700 gr. 800-900 gr. 1000-1100 gr. 1200-1300 gr.	5-20 min.	Bevroren gebak in het midden plaatsen. Bevroren stukken gebak in een cirkel op het onderste rek plaatsen. Plaats het rek in het midden van de oven op het draaiplateau. Met behulp van hete lucht wordt het gebak verwarmd en knapperig. Dit programma is geschikt voor gebak (rond) en stukken gebak, zoals vruchtengebak met een laagje kruimeldeeg, streuselgebak of gebak met maanzaad. Het is niet geschikt voor gebak met roomvulling en/of chocoladegarnering.



DE FUNCTIE VOOR AUTOMATISCH BEREIDEN GEBRUIKEN

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch bereiden, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Voor de programma's 1 en 4 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Voor de programma's 5 tot en met 8 wordt een combinatie van magnetron en grill gebruikt. Voor de programma's 9 en 10 wordt een combinatie van magnetron en hete lucht gebruikt. Voor programma's 11 tot en met 17 wordt de heteluchtfunctie gebruikt.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
2-01	Rijst	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr.	5-10 min.	Weeg witte snelkookrijst af en voeg een dubbele hoeveelheid koud water toe. Bijvoorbeeld: voeg voor de bereiding van 0,25 kg rijst 0,5 liter koud water toe. Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken.
2-02	Verse groenten	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr. 600-650 gr. 700-750 gr.	1-2 min.	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, hebt schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor het bereiden van 200-250 gr., 45 ml (3 eetlepels) voor 300-450 gr. en 60-75 ml (4-5 eetlepels) voor 500-750 gr. Na de bereiding doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren.
2-03	Diepvriesgroenten	100-150 gr. 200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr.	3 min.	Doe de bevroren groente in een glazen schaal met deksel. Voeg 15-30 ml water toe (1-2 eetlepels). Na de bereiding goed doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren.
2-04	Gepofte aardappelen	200 gr. 400 gr. 600 gr. 800 gr.	5 min.	Gebruik ovenaardappelen van ongeveer 200 gr. per stuk. Prik gaatjes in de schil en plaats ze midden op het draaiplateau.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
2-05	Geroosterde vis	200-300 gr. (1 stuk) 400-500 gr. (2 stuks) 600-700 gr. (3 stuks)	3 min.	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg de stukken vis naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
2-06	Visfilet	200-300 gr. 400-500 gr. 600-700 gr.	2 min.	Verdeel de visfilets, bijvoorbeeld zalm, gelijkmatig op het hoge rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
2-07	Kipfilet	300 gr. 400 gr. 500 gr.	1-2 min.	Leg de gemarineerde kipfilets naast elkaar op het hoge rooster.
2-08	Kipdelen	200-300 gr. (1 stuk) 400-500 gr. (2 stuks) 600-700 gr. (3 stuks)	2 min.	Smeer de kipdelen in met olie en kruid ze met peper, zout en paprikapoeder. Leg de stukken in een cirkel op het hoge rooster met het vel naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
2-09	Geroosterde kip	1000 gr. 1100 gr. 1200 gr. 1300 gr.	5 min.	Smeer de gekoelde kip in met olie en kruiden. Leg de kip met de borst naar beneden midden op het lage rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Druk op de starttoets om de bereiding voort te zetten.
2-10	Geroosterd rundvlees/ Lamsvlees	900-1000 gr. 1200-1300 gr. 1400-1500 gr.	10-15 min.	Smeer het rundvlees/lamsvlees in met olie en kruiden (alleen peper, zout pas na het roosteren toevoegen). Leg het vlees op het lage rooster met de vetrand naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal van de oven klinkt. Het vlees na het roosteren en tijdens het nagaren in aluminiumfolie wikkelen.






NEDERLANDS

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
2-11	Aardappelpartjes	200 gr. 300 gr. 400 gr.	-	Snijd de aardappelen in partjes, bestrijk ze met een mengsel van kruiden en olijfolie. Leg ze op een geëmailleerde bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven.
2-12	Quiche	400 gr. 500 gr. 600 gr.	-	Bereid de quiche voor in een ronde ovenvaste schaal. Zet de schaal op het lage rooster.
2-13	Biscuitgebak	450-550 gr.	10 min.	Bekleed een ronde zwartmetalen bakvorm met bakpapier en doe het beslag in de bakvorm (diameter 26 cm). Zet de bakvorm op het lage rooster.
2-14	Muffins	500-600 gr.	-	Doe het beslag in een bakvorm voor 12 muffins en zet de bakvorm op de bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven.
2-15	Koekjes	100 gr. 200 gr. 300 gr.	-	Verdeel de koekjes in gelijkmatige rijen op een geëmailleerde bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven.
2-16	Gistdeeg laten rijzen	400-800 gr.	-	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en zet de schaal op het lage rooster. Afdekken met vershoudfolie.
2-17	Zelfgemaakte pizza	800-1000 gr.	-	Bereid de pizza voor op bakpapier op een geëmailleerde bakplaat. Schuif de bakplaat in de oven.

DE OVEN SNEL VOORVERWARMEN

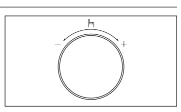
Bij gebruik van de heteluchtfunctie is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt voor u het gerecht in de oven zet. Wanneer de oven de gevraagde temperatuur heeft bereikt, wordt deze ongeveer 10 minuten vastgehouden. Daarna wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Controleer of het grillelement zich op de gewenste positie bevindt.

1. Druk op de toets **Snel voorverwarmen** ( ).

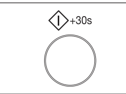
Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

220 °C (temperatuur)

2. Stel de temperatuur in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.
(Temperatuur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).



Resultaat: De oven wordt tot de gevraagde temperatuur voorverwarmd.

- Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, geeft de oven 6 maal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten vastgehouden.
- Weer 10 minuten later klinkt 4 maal een geluidssignaal en wordt de oven uitgeschakeld.

Wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde waarde bereikt, klinkt 6 maal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten lang gehandhaafd.







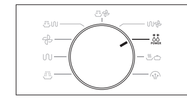
DE FUNCTIE VOOR SNEL ONTDOOIEN GEBRUIKEN

Met de functie Snel ontdooien (POWER) kunt u vlees, gevogelte, vis, brood, gebak en fruit ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.

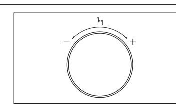
Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het diepgevroren gerecht op een keramisch bord midden op het draaiplateau. Sluit de deur.

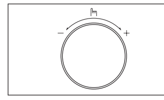
1. Draai de keuzeschakelaar naar de stand **Snel ontdooien** (POWER).



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **multifunctieschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **multifunctieschakelaar** om het type voedsel te selecteren.



3. Selecteer de grootte van de portie door de **multifunctieschakelaar** te draaien.

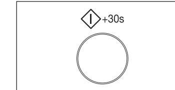


4. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).

   Resultaat:
   - Het ontdooien begint.
   - De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren.

5. Druk nogmaals op de toets **Start/+30s** (+30s) om door te gaan met ontdooien.

   Resultaat: Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0” in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



DE PROGRAMMA'S VOOR SNEL ONTDOOIEN GEBRUIKEN

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor snel ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Verwijder al het verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint. Plaats vlees, gevogelte en vis op een glazen of keramische schaal, leg brood en gebak op keukenpapier.

Code	Voedsel	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1	Vlees	200-2000 gr.	20-90 min.	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
2	Gevogelte	200-2000 gr.	20-90 min.	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.
3	Vis	200-2000 gr.	20-80 min.	Scherm de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.
4	Brood/ Gebak	125-1000 gr.	10-60 min.	Brood horizontaal op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering.
5	Fruit	100-600 gr.	5-20 min.	Fruit gelijkmatig verdelen over een platte glazen schaal. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit.





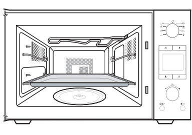
DE HANDMATIGE FUNCTIE VOOR DE VIERKANTE PLAAT

Met de heteluchtstand kunt u gerechten bereiden zoals in een gewone oven. Hierbij wordt de magnetronstand niet gebruikt. U kunt de temperatuur naar behoefte instellen op zeven vaste standen tussen 40 °C en 220 °C. De maximale bereidingstijd is 90 minuten.

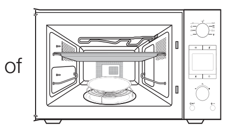
☛ Als u de oven wilt voorverwarmen, zie pagina 20.
- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.

☛ Magnetronstand niet gebruiken.

☛ Deze vierkante plaat nooit gebruiken in een ander product of model. Dit kan brand en onherstelbare schade aan het apparaat veroorzaken.



of



1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Hete lucht** (✇).

Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

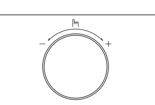


✇ (heteluchtstand)

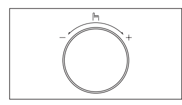
220 °C (temperatuur)



2. Stel de temperatuur in door de **multifunctieschakelaar** te draaien. Druk vervolgens op de **multifunctieschakelaar** om de temperatuur in te stellen. (Temperatuur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



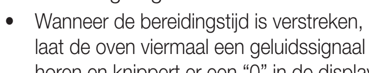
3. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (◇+30s).

Resultaat: De bereiding begint.

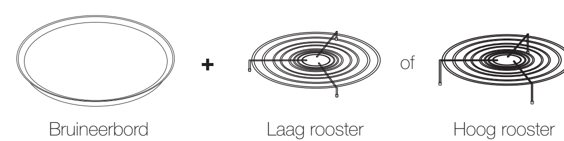




- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0” in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

KROKANTE BEREIDING

Tijdens het bereiden van gerechten in een magnetronoven en bij het gebruik van de grillstand of magnetronstand in grill-/heteluchtovens, wordt de bodem van gebak en pizza niet knapperig. Met het Samsung-bruineerbord kunt u echter toch een knapperig eindresultaat bereiken.
U kunt het bruineerbord ook gebruiken voor spek, eieren, braadworst, enzovoort.



1. Verwarm het bruineerbord voor, zoals hierboven beschreven.

☛ Verwarm het bruineerbord voor gebruik eerst 3 tot 5 minuten voor in de combinatiestand:
- Combinatie van hete lucht (220 ºC) en magnetron. (600 W vermogen)
- Combinatie van grill en magnetron. (600 W vermogen)

☛ Gebruik altijd ovenwanten, want het bruineerbord wordt erg heet.

2. Smeer het bord in met olie als u gerechten als eieren en spek wilt bakken, zodat de gerechten mooi bruin worden.

✎ Houd er rekening mee dat het bruineerbord een teflonlaag heeft die niet krasbestendig is. Gebruik daarom geen scherpe voorwerpen zoals een mes om op het bruineerbord te snijden.

✎ Gebruik plastic snijgerei om krassen op de teflonlaag van het bruineerbord te voorkomen of neem het gerecht van het bruineerbord voordat u het snijdt.

3. Leg de gerechten op het bruineerbord.

☛ Zet geen schalen op het bruineerbord die niet hittebestendig zijn (zoals plastic schaaltjes).

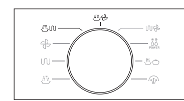
4. Plaats het bruineerbord op het metalen rooster (of draaiplateau) in de magnetron.

☛ Plaats het bruineerbord nooit in de oven zonder het draaiplateau.



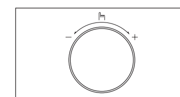


5. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Combi** (of).

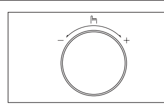


Als u geen vermogen selecteert na het instellen van de stand **Combi** (of), wordt automatisch de basisinstelling geselecteerd en wordt op de display het instellingenscherm voor de bedieningstijd weergegeven.

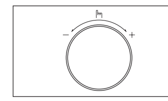
6. Stel het vermogen in met de **multifunctieschakelaar**.



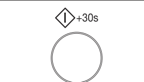
7. Als u de stand Magnetron + hete lucht gebruikt, selecteert u eerst de juiste temperatuur door de **multifunctieschakelaar** te draaien. Druk vervolgens op de **multifunctieschakelaar** om de temperatuur in te stellen.



8. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctieschakelaar** te draaien totdat de gewenste bereidingstijd wordt weergegeven.



9. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).



Resultaat: De bereiding begint.

- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

Het bruineerbord reinigen
Reinig het bruineerbord in een warm sopje en spoel het af met schoon water.

Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.

Opmerking
Het bruineerbord is niet geschikt voor de afwasmachine.


Het is raadzaam het bruineerbord rechtstreeks op het draaiplateau voor te verwarmen. Verwarm het bruineerbord gedurende 5 minuten voor in de stand 600W + Grill of 600W + hetelucht (220 °C) en volg de tijden en instructies in de tabel.

Voedsel	Hoeveelheid	Voorverwarm-tijd (min.)	Bereidings-modus	Bereidings-tijd (min.)	Aanbevelingen
Bacon	4-6 plakjes (80 gr.)	3	600 W + Grill	3-4	Bruineerbord voorverwarmen. Plakjes naast elkaar op het bruineerbord leggen. Het bruineerbord op het hoge rooster zetten.
Gegrilde tomaat	200 gr.	3	300 W + Grill	3-4	Bruineerbord voorverwarmen. Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op het bruineerbord leggen en op het hoge rooster zetten.
Omelet	300 gr.	3-4	450 W + Grill	3½-4½	3 eieren kloppen met 2 eetl. melk en kruiden. Een tomaat in stukken snijden. Bruineerbord voorverwarmen, stukken tomaat op het bord leggen en het geklopte ei en 50 gr. geraspte kaas hier gelijkmatig over verdelen. Het bord op het hoge rooster zetten.



NEDERLANDS

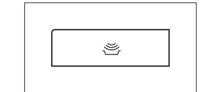
Voedsel	Hoeveelheid	Voorverwarm-tijd (min.)	Bereidings-modus	Bereidings-tijd (min.)	Aanbevelingen
Gegrilde groenten	250 gr.	3-4	450 W + Grill	7-8	Verwarm het bruineerbord voor en smeer het in met 1 eetl. olie. Versgesneden groenten, bijvoorbeeld paprika, uien, courgette en champignons op het bord leggen. Bruineerbord op het hoge rooster zetten.
Bevroren miniloempia's met garnering	250 gr.	2-3	Eerste stadium : 300 W + 220 °C Tweede stadium : Alleen grill	Eerste stadium : 5-6 Tweede stadium : 4-5	Bruineerbord voorverwarmen. Loempia's gelijkmatig over het bord verdelen. Het bord op het lage rooster zetten.
Ingevroren pizza	350 gr.	4-5	600 W + Grill	6-8	Bruineerbord voorverwarmen. De bevroren pizza op het bruineerbord leggen. Het bruineerbord op het hoge rooster zetten.
Stokbroodjes (diepvries)	250 gr.	3-4	300 W + 220 °C	10-12	Bruineerbord voorverwarmen. Bevroren broodjes met beleg (zoals groenten, ham en kaas) op het bord leggen. Het bruineerbord op het lage rooster zetten.
Kipnuggets (diepvries)	250 gr.	4	600 W + Grill	6-7	Bruineerbord voorverwarmen. Bord insmeren met 1 eetl. olie. Kipnuggets op het bruineerbord leggen. Bruineerbord op het hoge rooster zetten. Na 4-5 minuten omkeren.

DE FUNCTIE BEREIDING MET SENSOR GEBRUIKEN

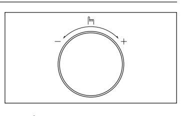
De acht programma's voor bereiding met sensor (♨) kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensstand in te stellen.
U kunt de categorie Bereiding met sensor aanpassen met de draaiknop. Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

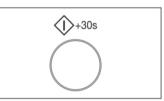
1. Druk op de toets **Sensor bereiden** (♨).



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden door de **multifunctieschakelaar** te draaien. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **multifunctieschakelaar** om het type voedsel te selecteren.



3. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).



Resultaat: De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid:
1) De oven laat vier geluidsignalen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt opnieuw weergegeven.

Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Als de binnentemperatuur hoger is dan 60 °C, wordt op de display de melding "hot" (heet) weergegeven en wordt de koelventilator 3 minuten ingeschakeld. U kunt de knop voor de bereiding met sensor tijdelijk niet gebruiken, totdat de oven de gewenste temperatuur voor de veilige sensormodus heeft bereikt.

Als de deur tijdens de bereiding wordt geopend of als u op de toets Stoppen drukt, wordt de melding "E-15" weergegeven. Druk in dat geval nogmaals op de toets Stoppen, zodat de melding "E-15" verdwijnt.



DE PROGRAMMA'S VOOR BEREIDING MET SENSOR

In de volgende tabel vindt u 8 programma's voor bereiding met sensor. Deze bevat het aanbevolen gewicht per item, de nagaartijden en de toepasselijke aanbevelingen. Aan het begin van het programma wordt in de display de sensorperiode weergegeven. Na deze periode worden automatisch de bereidingstijd en het vermogen berekend en wordt de resterende bereidingstijd weergegeven. Het kookproces wordt voor uw gemak beheerd door de sensor. Voor programma's 1 tot en met 6 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Voor programma's 7 en 8 wordt een combinatie van magnetron en grill of hete lucht gebruikt.

Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Code	Voedsel	Portie	Nagaar-tijd	Aanbevelingen
1	Dranken	150-250 gr.	1-2 min.	Schenk de vloeistof (kamertemperatuur) in een keramische kop of mok. Niet afdekken. Plaats midden op het draaiplateau. Laat de vloeistof even rusten in de oven. De drank voor en na de nagaartijd doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de kop uit de oven haalt (zie veiligheidsinstructies voor vloeistoffen).
2	Broccoliroosjes	200-500 gr.	1-2 min.	De verse groenten, zoals broccoli, afspoelen en schoonmaken en verdelen in roosjes. Verdeel ze gelijkmatig over een glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml water toe (2-3 eetlepels). Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Dit programma is geschikt voor zowel broccoli als gesneden courgette, aubergine, pompoen of paprika.



Code	Voedsel	Portie	Nagaar-tijd	Aanbevelingen
3	Schijfjes wortel	200-500 gr.	1-2 min.	De verse groenten, zoals wortels, afspoelen en schoonmaken en in gelijke plakjes snijden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml water toe (2-3 eetlepels). Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken. Na de bereiding goed doorroeren. Dit programma is geschikt voor zowel gesneden wortel als bloemkoolroosjes en koolrabi.
4	Gekoelde soep	250-500 gr.	2-3 min.	Giet de soep in een diep aardewerken bord of schaal en dek deze tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Plaats de soep midden op het draaiplateau. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
5	Ingevroren soep (-18 °C)	250-500 gr.	2-3 min.	Prik gaatjes in de folie van de ingevroren soep en plaats de soep midden op het draaiplateau. Plaats de soep midden op het draaiplateau. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
6	Geschilde aardappelen	200-800 gr.	2-3 min.	Was en schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van gelijke grootte. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45-60 ml (3-4 eetlepels) water toe. Plaats de schaal midden op het draaiplateau. Afdekken.
7	Diepvriespizza (-18 °C)	300-500 gr.	-	De diepgevroren pizza op het lage rooster zetten.
8	Diepgevroren lasagne (-18 °C)	300-500 gr.	3-4 min.	Leg de diepgevroren lasagne in een ovenvaste schaal. De schaal op het lage rooster zetten.





Instructies automatische bereiding met sensor

Met de automatische sensor kunt u uw voedsel automatisch bereiden door de hoeveelheid gas te detecteren die tijdens het bereiden door het voedsel wordt gegenereerd.

- Bij het bereiden van voedsel worden allerlei gassen gegenereerd.
  De automatische sensor bepaalt de juiste bereidingstijd en het het juiste vermogen door deze gassen te detecteren. Hierdoor hoeft u de bereidingstijd en het vermogen niet in te stellen.
- Wanneer u een schaal met het deksel of huishoudfolie bedekt tijdens Bereiding met sensor, detecteert de automatische sensor de gassen die worden gegenereerd nadat de schaal is verzadigd met stoom.
- Kort voor het einde van de bereiding wordt de resterende bereidingstijd afgeteld. Dit is een goed moment om het voedsel te keren of te roeren indien dit nodig is.
- U kunt voedsel voor automatische bereiding met sensor op smaak brengen met kruiden, specerijen of sauzen. Wees echter voorzichtig met zout of suiker. Die ingrediënten kunnen ervoor zorgen dat het voedsel aanbrandt en dienen dus na het bereiden worden toegevoegd.
- Met Meer/Minder kunt u de bereidingstijd verhogen of verlagen. Deze functie gebruikt u om de bereidingstijd naar uw eigen smaak aan te passen. Hulpmiddelen en deksel voor bereiding met sensor.
- Voor de beste kookresultaten met deze functie volgt u de aanwijzingen voor het selecteren van de juiste schalen en deksels in de tabellen in deze handleiding.
- Gebruik altijd magnetronbestendige schalen en dek deze af met de bijbehorende deksels of met huishoudfolie. Wanneer u huishoudfolie gebruikt, vouwt u één hoek terug om voldoende stoom te laten ontsnappen.
- Dek altijd af met het deksel dat is bestemd voor het gebruikte hulpmiddel. Als het hulpmiddel geen eigen deksel heeft, gebruikt u huishoudfolie.
- Vul schalen ten minste voor de helft.
- Voedsel dat moet worden geroerd of gekeerd, moet aan het einde van de cyclus bereiding met sensor worden geroerd of gekeerd, nadat op de display is begonnen met aftellen.

Hulpmiddelen en deksel voor bereiding met sensor

- Voor de beste kookresultaten met deze functie volgt u de aanwijzingen voor het selecteren van de juiste schalen en deksels in de tabellen in deze handleiding.
- Gebruik altijd magnetronbestendige schalen en dek deze af met de bijbehorende deksels of met huishoudfolie. Wanneer u huishoudfolie gebruikt, vouwt u één hoek terug om voldoende stoom te laten ontsnappen.
- Dek altijd af met het deksel dat is bestemd voor het gebruikte hulpmiddel. Als het hulpmiddel geen eigen deksel heeft, gebruikt u huishoudfolie.
- Vul schalen ten minste voor de helft.
- Voedsel dat moet worden geroerd of gekeerd, moet aan het einde van de cyclus bereiding met sensor worden geroerd of gekeerd, nadat op de display is begonnen met aftellen.

Belangrijk

- Na het installeren van de oven en het aansluiten op een stroombron dient het stroomsnoer niet te worden verwijderd. De gassensor heeft tijd nodig om te stabiliseren om naar behoren te kunnen functioneren.
- Het is niet aan te raden de functie automatische bereiding met sensor voortdurend te gebruiken, dat wil zeggen direct opnieuw na het bereiden van een gerecht.
- Plaats de oven op een goed geventileerde locatie voor juiste koeling en luchtstroom en om ervoor te zorgen dat de sensor naar behoren werkt.
- Gebruik om slechte resultaten te voorkomen de automatische sensor niet wanneer de omgevingstemperatuur te hoog of te laag is.
- Gebruik geen vluchtig schoonmaakmiddel voor het reinigen van de oven. Gas van een dergelijk schoonmaakmiddel kan de sensor beïnvloeden.
- Plaats de oven niet in de buurt van apparaten die vochtig zijn of gas uitstoten. Dit beïnvloedt de prestaties van de automatische sensor.
- Houd de binnenkant van de oven altijd schoon. Veeg alle gemorste resten weg met een vochtige doek.
  Deze oven is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik.





BEREIDEN MET HETE LUCHT

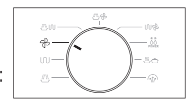
Met de heteluchtstand kunt u gerechten bereiden zoals in een gewone oven. Hierbij wordt de magnetronstand niet gebruikt. U kunt de temperatuur naar behoefte instellen op zeven vaste standen tussen 40 °C en 220 °C. De maximale bereidingstijd is 90 minuten.



Als u de oven wilt voorverwarmen, zie pagina 20.

- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

Controleer of het grillelement in de horizontale positie staat en of het draaiplateau op zijn plaats ligt. Open de deur en leg het gerecht op het lage rooster op het draaiplateau.

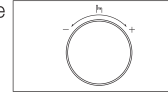


1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Hete lucht** ( ).

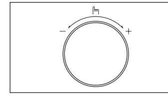
   Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:



   (heteluchtstand)
   220 °C (temperatuur)



2. Stel de temperatuur in door de **multifunctieschakelaar** te draaien. Druk vervolgens op de **multifunctieschakelaar** om de temperatuur in te stellen.
   (Temperatuur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.

4. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).

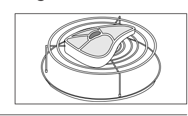
   Resultaat: De bereiding begint.
   - Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0” in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



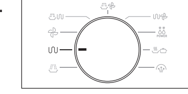
GRILLEN

Met de grillstand kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken.

- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.



1. Open de deur en leg het gerecht op het rooster.

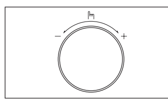


2. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Grill** ( ).

   Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:

   (grillstand)

   - Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.



3. Stel de grilltijd in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.
   - De maximale grilltijd is 60 minuten.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).

   Resultaat: Het grillen begint.
   - Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0” in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.





NEDERLANDS

FERMENTATIESTAND

Deze stand kan worden gebruikt voor het laten rijzen van gistdeeg en het bereiden van yoghurt.

Voor meer informatie over geschikte fermentatieaanwijzingen raadpleegt u de richtlijnen voor de fermentatiestand op pagina 38.

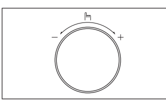
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de **Fermentatiestand** ( ).

   Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:



   (Fermentatiestand)

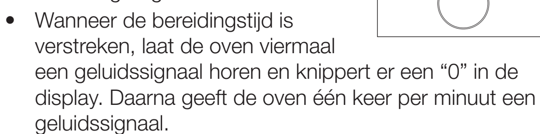
2. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.



   bijvoorbeeld) 0H:30 (u:mm)

3. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).

   Resultaat: De bereiding begint.



   - Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0” in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

COMBINATIESTAND HETE LUCHT EN GRILL

U kunt ook hete lucht met de grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

Gebruik ALTIJD kookmaterialen die ovenbestendig zijn en gebruik ovenwanten bij het hanteren van ovenschalen, want deze worden zeer heet. U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

Open de deur. Leg het gerecht op het rooster dat het meest geschikt is voor het betreffende type gerecht. Zet het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.

Open de deur. Leg het gerecht op het rooster dat het meest geschikt is voor het betreffende type gerecht. Zet het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.

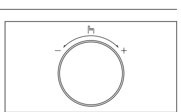
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Hetelucht + Grill** ( ).

   Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

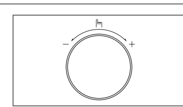


   (Hetelucht + Grill)
   220 °C (temperatuur)

2. Stel de temperatuur in door de **multifunctieschakelaar** te draaien. Druk vervolgens op de **multifunctieschakelaar** om de temperatuur in te stellen.
   (Temperatuur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).

   Resultaat: De bereiding begint.

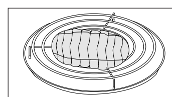
   - Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0” in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.





ACCESSOIRES SELECTEREN

Voor bereiding met hete lucht hebt u geen speciale kookmaterialen nodig. Gebruik echter kookmaterialen die u ook in een normale oven kunt gebruiken.



Magnetronbestendige schalen zijn meestal niet geschikt voor bereiding met hete lucht. Gebruik geen plastic schalen en schotels, papieren kopjes en borden, enzovoort.

Als u een van de combinatiestanden wilt gebruiken (magnetron en grill of hete lucht), kunt u het beste alleen schalen gebruiken die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn.



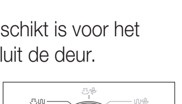
☛ Voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek, zie de Richtlijnen voor kookmaterialen op pagina 31.

DE MAGNETRON EN DE GRILL COMBINEREN

U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

☛ Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten. Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet. U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

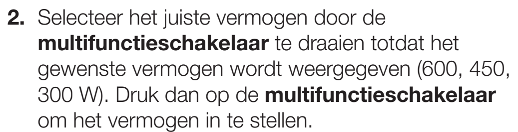
Open de deur. Leg het gerecht op het rooster dat het meest geschikt is voor het betreffende type gerecht. Zet het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.

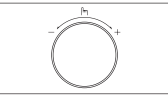


1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Magnetron + Grill** ().

   Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

	(combinatiestand magnetron en grill)
600 W	(afgegeven vermogen)

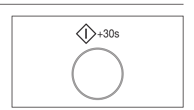




2. Selecteer het juiste vermogen door de **multifunctieschakelaar** te draaien totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300 W). Druk dan op de **multifunctieschakelaar** om het vermogen in te stellen.
   - Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.



3. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.
   - De maximale bereidingstijd is 60 minuten.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).

   Resultaat:



   - De bereiding in de combinatiestand begint.
   - Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0" in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

COMBINATIESTAND MAGNETRON EN HETE LUCHT

U kunt ook magnetron en hete lucht in combinatie gebruiken. Voorverwarmen is niet nodig, want de microgolven doen vanaf het begin hun werk.
Veel gerechten zijn geschikt voor bereiding in deze combinatiestand, met name:

- Gebraden vlees en gevogelte
- Taart en cake
- Ei- en kaasschotels



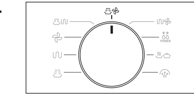
☛ Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.
Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

Open de deur. Zet het gerecht op het draaiplateau of op het lage rooster, dat vervolgens op het draaiplateau moet worden gezet. Sluit de deur. Het grillelement moet in de horizontale stand staan.





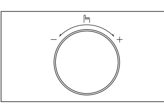
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Magnetron + Heteluchtl** (icoon).



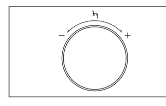
Resultaat: De volgende indicaties worden weergegeven:

(icoon)	(combinatiestand magnetron en hete lucht)
600 W	(afgegeven vermogen)
220 °C	(temperatuur)

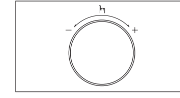
2. Selecteer het juiste vermogen door de **multifunctieschakelaar** te draaien totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300, 180, 100 W). Druk dan op de **multifunctieschakelaar** om het vermogen te selecteren.



3. Stel de temperatuur in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.
(Temperatuur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) Druk dan op de **multifunctieschakelaar** om de temperatuur te selecteren.



4. Stel de bereidingstijd in door de **multifunctieschakelaar** te draaien.
   - De maximale bereidingstijd is 60 minuten.



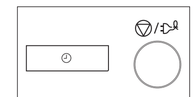
5. Druk op de toets **Start/+30s** (+30s).

Resultaat:
- De bereiding in de combinatiestand begint.
- De oven wordt verwarmd tot de ingestelde temperatuur en de magnetronfunctie gaat verder totdat de bereidingstijd is verstreken.
- Wanneer de bereidingstijd is verstreken, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een “0” in de display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

VEILIGHEIDSVERGRENDELING VAN DE MAGNETRONOVEN

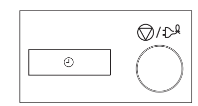
Deze magnetronoven is voorzien van een speciaal kinderslot waarmee u de oven kunt 'vergrendelen' zodat de oven niet per ongeluk kan worden aangezet door kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met de oven.
De oven kan op elk gewenst moment worden vergrendeld.

1. Druk tegelijkertijd op de toetsen **Klok** (icoon) en **Eco/ stoppen/annuleren** (icoon) (gedurende ongeveer drie seconden).



Resultaat:
- De oven is nu vergrendeld.
- De volgende indicatie verschijnt: "(icoon)".

2. Als u de vergrendeling van de oven wilt opheffen, drukt u nogmaals tegelijkertijd op de toetsen **Klok** (icoon) en **Eco/ stoppen/annuleren** (icoon) (gedurende ongeveer drie seconden).

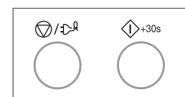


Resultaat: De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

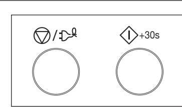
U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.

1. Druk tegelijkertijd op de toetsen **Start/+30s** (+30s) en **Eco/stoppen/annuleren** (icoon) (gedurende ongeveer twee seconden).



Resultaat: De oven geeft nu geen geluidssignaal weer wanneer een functie is voltooid.

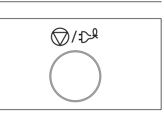
2. U kunt de geluidssignalen weer inschakelen door nogmaals tegelijkertijd op de toetsen **Start/+30s** (+30s) en **Eco/stoppen/annuleren** (icoon) te drukken (gedurende ongeveer twee seconden).



Resultaat: De oven werkt weer normaal.

DE ENERGIEBESPARINGSSTAND INSTELLEN

De oven beschikt over een energiebesparingsstand.



- Druk op de toets **Eco/stoppen/annuleren** (icoon).
- Als u de energiebesparingsstand wilt uitschakelen, drukt u op een toets of draait u aan een knop. De oven is nu weer gereed voor gebruik.





RICHTLIJNEN VOOR KOOKMATERIALEN

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden, moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal. Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken. In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kan vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kan vonken veroorzaken.
Plastic		
• Plastic bakjes	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ **: Aanbevolen**

✓✗ **: Wees voorzichtig**

✗ **: Onveilig**





KOOKTIPS

MICROGOLVEN

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.
De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

BEREIDING

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:
De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:
Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met speciale tips).

Afdekken tijdens het verwarmen
Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden
Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.

Bereiding van verse groenten
Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 gr. groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente gedurende de aangegeven minimumtijd - zie tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. 3 minuten laten nagaren met het deksel erop.

Tip: Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (900 W).

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Aardappelen	500 gr.	7-8	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Broccoli	250 gr.	3½-4	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Wortels	250 gr.	4-4½	3	Snijd de wortels in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	500 gr.	7-7½	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250 gr.	3-3½	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.

Bereiding van rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel. Rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afgedekt bereiden. Na de bereiding en voor het nagaren goed doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen. Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.





Pasta: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Onafgedekt bereiden. Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Voedsel	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Witte rijst (snelkook)	250 gr.	900 W	15-16	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250 gr.	900 W	20-21	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Pasta	250 gr.	900 W	10-11	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.

OPWARMEN

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig hebt bij een gewone oven of kookplaat. Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn. Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van vloeistoffen met een kamertemperatuur van 18 tot 20 °C of gekoeld voedsel met een koelkasttemperatuur van 5 tot 7 °C.

Plaatsen en afdekken

Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

Vermogensstanden en doorroeren

Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij een vermogen van 900 W, terwijl u voor andere een vermogen van 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken. Zie de tabel voor meer informatie. U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).
Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren. Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht. Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

Opwarm- en nagaartijden

Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.
Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.
Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.
De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2-4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.

VLOEISTOFFEN OPWARMEN

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het kookproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

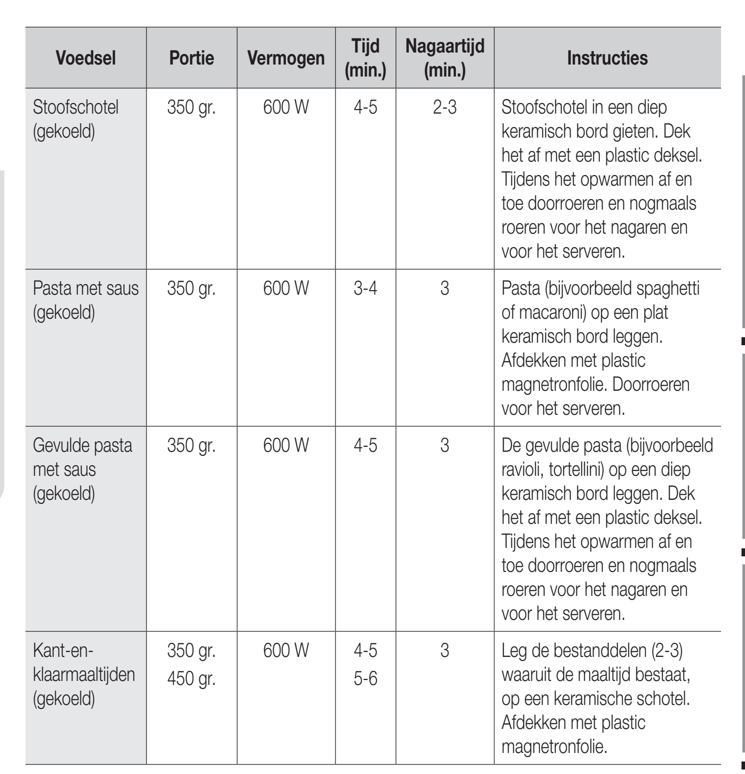
Voedsel	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Dranken (koffie, thee, water)	250 ml (1 mok) 500 ml (2 mokken)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	In keramische mokken gieten en niet afdekken: 1 mok in het midden, 2 mokken tegenover elkaar. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren.
Soep (gekoeld)	250 ml 450 ml	900 W	2-2½ 3½-4	2-3	In een diep keramisch bord of een keramische kom gieten. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.

NEDERLANDS





NEDERLANDS



Voedsel	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Stoofschotel (gekoeld)	350 gr.	600 W	4-5	2-3	Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	3-4	3	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	4-5	3	De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 gr. 450 gr.	600 W	4-5 5-6	3	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.

ONTDOOIEN

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen.

Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.

Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien.

Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.

Tip: Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot - 20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W).

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Vlees				
Gehakt	500 gr. 1000 gr.	10-12 20-22	15-30	Leg het vlees op een plat keramisch bord. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Twee keer draaien tijdens het ontdooien.
Varkenslapjes	250 gr.	7-8		

Voedsel	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Instructies
Gevogelte				
Kipdelen Hele kip	500 gr. (2 stuks) 1200 gr.	14-15 32-34	15-60	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Vis				
Visfilet Hele vis	200 gr. 400 gr.	6-7 11-13	10-25	De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Fruit				
Bessen	300 gr.	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
Brood				
Broodjes (elk ca. 50 gr.) Boterhammen Duitse broodjes (tarwe- en roggemeel)	2 stuks 4 stuks 250 gr. 500 gr.	1-1½ 2½-3 4-4½ 7-9	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!

GRILL

De grillelementen bevinden zich boven in de ovenruimte. Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig bruin worden. Als u de grill 2-3 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

Kookmaterialen voor grillen:
Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die kunnen worden gegrild:
Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

Belangrijke opmerking:
Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen. Plaats het rooster in het midden van het draaiplateau.

Grillen van verse gerechten
Verwarm de grill 2-3 minuten voor in de grillstand.
Gebruik de vermogensstanden en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Vermogen	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
Geroosterd brood	4 stuks	Alleen grill	3-4	2-3	De sneetjes naast elkaar op het hoge rooster leggen.
Gegrilde tomaat	400 gr.	300 W + grill	5-6	-	Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het hoge rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.
Tosti met tomaat/kaas	4 st. (300 gr.)	300 W + grill	4½-5½	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Aardappelen in de schil	500 gr.	600 W + grill	7-8	-	Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster met de gesneden kant naar beneden.

NEDERLANDS





Vers gerecht	Portie	Vermogen	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Instructies
Gegratineerde aardappelen/ groenten (gekoeld)	450 gr.	450 W + grill	8-10	-	Het gerecht op een kleine, ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het hoge rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Kipdelen	500 gr. (2 stuks)	300 W + grill	9-10	7-8	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.
Biefstuk (medium)	400 gr. (2 stuks)	Alleen grill	12-14	6-8	Smeer het rundvlees in met olie. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.
Geroosterde vis	400-500 gr.	300 W + grill	4½-5½	5½-6½	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg twee vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.

MAGNETRON + GRILL

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Dit model kent drie combinatiestanden:
600 W + grill, 450 W + grill en 300 W + grill.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill

Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik in de combistand geen metalen kookmaterialen. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met magnetron en grill:

In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

Belangrijke opmerking:

Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen. Anders moet u het rechtstreeks op het draaiplateau zetten. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel.
Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

Richtlijnen voor Grill + hete lucht

U hoeft de oven niet voor te verwarmen. Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn. Het grillelement na de bereiding niet meteen aanraken. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Voedsel	Portie	Grill- + Hetelucht-stand	Tijd (min.)	Instructies
Diepgevroren minibaguettes met topping	250 gr.	220 °C	15-17	Leg 8 diepgevroren stokbroodjes met beleg (tomaat, kaas, ham, enz.) naast elkaar op het lage rooster.
Zelfrijzende diepvriespizza	400 gr.	220 °C	13-15	De diepgevroren pizza op het lage rooster leggen.
Diepvriesloempia's	2 x 150 gr.	220 °C	22-25	De diepvriesloempia's naast elkaar op het lage rooster leggen.
Diepgevroren aardappelkroketten	250-500 gr.	200 °C	17-23	De aardappelkroketten of -wafels gelijkmatig op het lage rooster verspreiden. Tijdens de bereiding na 2/3 van de tijd omkeren.
Geroosterde eendenfilet	300-400 gr.	200 °C	28-33	De verse eendenfilet kruiden en/of marineren. Met het vel omhoog op een platte ovenvaste glazen of keramische schotel leggen. De schaal op het lage rooster zetten.

HETE LUCHT

Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt.
Het verwarmingselement bevindt zich op de achterwand en de ventilator zorgt ervoor dat de hete lucht wordt gecirculeerd.

Kookmaterialen voor bereiding met hete lucht:

De ovenvaste kookmaterialen die u doorgaans in een normale oven gebruikt (bakvormen, bakpapier enz.) zijn ook geschikt voor gebruik in de heteluchtstand.





Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met hete lucht:
In de stand voor hete lucht kunt u allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak en soufflés bakken.

Richtlijnen voor hete lucht voor bakplaat
Verwarm de heteluchtstand met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat de oven niet hoeft te worden voorverwarmd. Gebruik de vermogensstanden en tijden uit de tabel als richtlijn voor de bereiding met hete lucht.

 Gebruik de bakplaat uitsluitend in de heteluchtstand of in de stand voor grill + hete lucht!

Vers gerecht	Portie	Auto-matisch voor-verwarmen	Plaatni-veau	Temp.	Tijd (min.)	Instructies
Pizza	800 gr.	200 °C	1	200 °C	20-25	Leg het verse pizzadeeg (300 gr.) plat op de bakplaat. Verdeel de tomatensaus, groenten en kaas gelijkmatig op het deeg.
Broodjes (gekoeld deeg)	400 gr. (8 stuks)	180 °C	1	180 °C	14-16	Verdeel de broodjes gelijkmatig over de bakplaat.
Croissants (gekoeld deeg)	250 gr. (6 stuks)	180 °C	1	180 °C	10-13	Verdeel de verse croissants gelijkmatig over de bakplaat.
Cake (marmercake)	700 gr.	Niet voor-verwarmen	1	160 °C	55-60	Doe het verse beslag in een rechthoekige zwartmetalen vorm (lengte 25 cm). Plaats de schaal overdwars in het midden van het rooster.
Hollandse botercake	800 gr.	Niet voor-verwarmen	1	160 °C	55-65	Doe het verse beslag in een rechthoekige, ovenvaste schaal (lengte 28 cm). Plaats de schaal overdwars in het midden van het rooster.
Biscuitgebak	700 gr.	Niet voor-verwarmen	1	160 °C	35-40	Doe het verse beslag in een ronde, glazen, ovenvaste schaal of zwartmetalen vorm. Plaats de cake in de oven in het midden van het rooster.



Vers gerecht	Portie	Auto-matisch voor-verwarmen	Plaatni-veau	Temp.	Tijd (min.)	Instructies
Hazelnoot-cake	800 gr.	Niet voor-verwarmen	1	160 °C	60-65	Doe het beslag in een ronde, zwartmetalen cakevorm (Ø 24 cm). Plaats de cake in de oven in het midden van het rooster.
Biscuitgebak-bodem (swiss roll)	300 gr.	180 °C	1	180 °C	10-12	Verdeel het deeg gelijkmatig over het bakpapier op de bakplaat.
Gistgebak met appel op bakplaat	1500 gr.	180 °C	1	180 °C	22-25	Leg het verse deeg (600 gr.) plat op de bakplaat. Leg de plakjes appel erbovenop. Voeg geschaafde of gekruimelde amandelen toe.
Muffins	500-600 gr. (12 stuks)	180 °C	1	180 °C	18-21	Doe het muffinbeslag in een metalen muffinvorm voor 12 muffins. Zet de vorm op het rooster.
Koekjes	300 gr. (30 stuks)	180 °C	1	160-180 °C	12-15	Verdeel de koekjes gelijkmatig over het bakpapier op de bakplaat.

MAGNETRON + HETE LUCHT

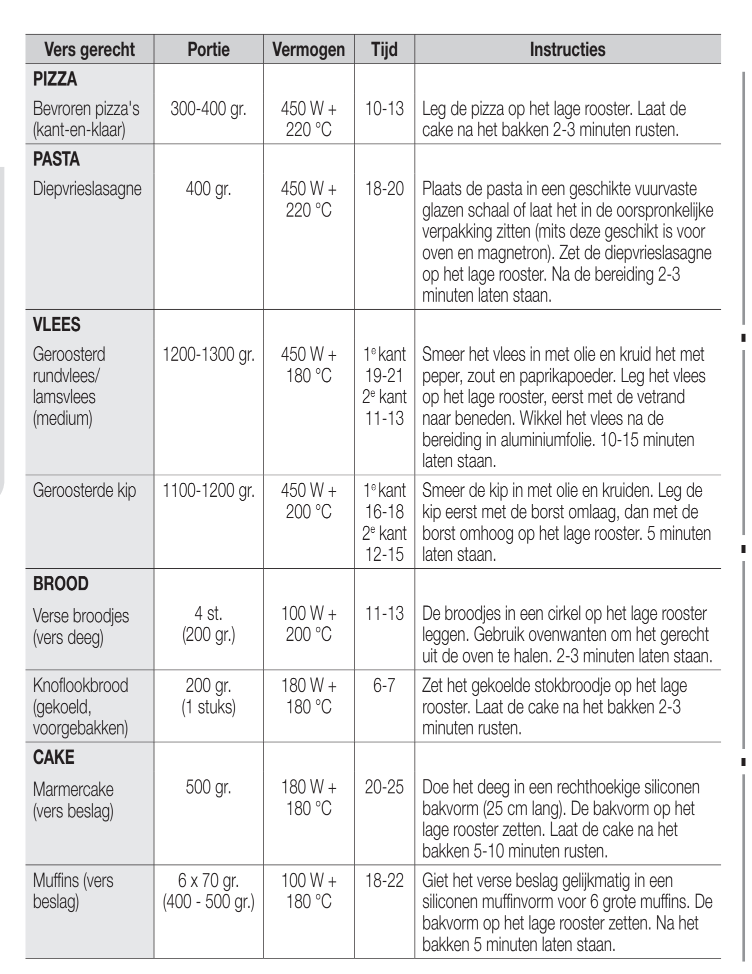
In deze stand wordt de magnetron gecombineerd met hele lucht. De bereidingstijd wordt daardoor korter, terwijl het gerecht wel een mooi bruin korstje krijgt en knapperig blijft. Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt, waarbij een ventilator op de achterwand zorgt voor de circulatie van de warme lucht.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en hete lucht:
Moeten in staat zijn de microgolven door te laten. Moeten daarnaast ovenvast zijn (bijvoorbeeld glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden). Zie ook de beschrijving onder Magnetron + grill.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met magnetron en hete lucht:
Allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruitcakes, quiches en brood.

Verse en bevroren gerechten bereiden met hete lucht
Verwarm de oven met de snelle voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur. Gebruik de vermogensstanden en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.





Vers gerecht	Portie	Vermogen	Tijd	Instructies
PIZZA				
Bevroren pizza's (kant-en-klaar)	300-400 gr.	450 W + 220 °C	10-13	Leg de pizza op het lage rooster. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten rusten.
PASTA				
Diepvrieslasagne	400 gr.	450 W + 220 °C	18-20	Plaats de pasta in een geschikte vuurvaste glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking zitten (mits deze geschikt is voor oven en magnetron). Zet de diepvrieslasagne op het lage rooster. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
VLEES				
Geroosterd rundvlees/ lamsvlees (medium)	1200-1300 gr.	450 W + 180 °C	1e kant 19-21 2e kant 11-13	Smeer het vlees in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Wikkel het vlees na de bereiding in aluminiumfolie. 10-15 minuten laten staan.
Geroosterde kip	1100-1200 gr.	450 W + 200 °C	1e kant 16-18 2e kant 12-15	Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst omlaag, dan met de borst omhoog op het lage rooster. 5 minuten laten staan.
BROOD				
Verse broodjes (vers deeg)	4 st. (200 gr.)	100 W + 200 °C	11-13	De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen. 2-3 minuten laten staan.
Knoflookbrood (gekoeld, voorgebakken)	200 gr. (1 stuks)	180 W + 180 °C	6-7	Zet het gekoelde stokbroodje op het lage rooster. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten rusten.
CAKE				
Marmercake (vers beslag)	500 gr.	180 W + 180 °C	20-25	Doe het deeg in een rechthoekige siliconen bakvorm (25 cm lang). De bakvorm op het lage rooster zetten. Laat de cake na het bakken 5-10 minuten rusten.
Muffins (vers beslag)	6 x 70 gr. (400 - 500 gr.)	100 W + 180 °C	18-22	Giet het verse beslag gelijkmatig in een siliconen muffinvorm voor 6 grote muffins. De bakvorm op het lage rooster zetten. Na het bakken 5 minuten laten staan.



RICHTLIJNEN VOOR DE FERMENTATIESTAND

Deze stand kan worden gebruikt voor het laten rijzen van gistdeeg en het bereiden van yoghurt.
Raadpleeg de tabel en de richtlijnen op deze pagina voor informatie over het gebruik van deze stand.
Doe het deeg in een hittebestendige schaal en dek deze af met vershoudfolie.
Wanneer u yoghurt bereidt, giet u 1 liter houdbare melk (kamertemperatuur) in een ondiepe glazen schaal of 6-7 keramische schaaltjes. 100 gr. yoghurt gelijkmatig verdelen over bakjes, goed roeren en afdekken met vershoudfolie.
Voor deze stand wordt hete lucht met een lage temperatuur gebruikt.

Vers gerecht	Portie	Tijd (u:min.)	Instructies
Pizzadeeg	300-500 gr.	00:30-00:40	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en plaats deze op de bakplaat in de oven. Afdekken met vershoudfolie.
Cakebeslag	500-1000 gr.	00:40-00:50	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en plaats deze op de bakplaat in de oven. Afdekken met vershoudfolie.
Brooddeeg	750-1000 gr.	00:50-1:00	Doe het deeg in een schaal van geschikt formaat en plaats deze op de bakplaat in de oven. Afdekken met vershoudfolie.
Yoghurt	500-1000 ml	7:00-9:00	Meng 100 gr. natuurlijke yoghurt met 1 liter houdbare melk (kamertemperatuur, vetgehalte 3,5 %). Verdeel de yoghurt gelijkmatig over 6-7 keramische bakjes of kleine glazen. Dek de bakjes af met vershoudfolie en zet ze op de bakplaat in de oven. Wanneer u voor het eerst yoghurt maakt, raden we u aan fermentatiepoeder te gebruiken met gedroogde melkzuurbacteriën en de tijd in te stellen op 9 uur. De volgende keer is 8 uur of minder voldoende.





BASISRECEPTEN:

Cake
Meng 500 gr. witte bloem, 1 pakje gedroogde gist (7 g), 50 gr. suiker en ¼ theelepel zout. Voeg 250 ml warme melk toe (gekoelde melk 30-40 seconden opwarmen op 900 W) en roer het geheel goed door. Voeg 100 gr. zachte boter toe (boter uit de koelkast 30-40 seconden zacht laten worden op 900 W) en 1 vers ei (kamertemperatuur).
Kneed het deeg gedurende 5 minuten door met de keukenmachine.

Pizza
Meng 300 gr. witte bloem, 1 pakje gedroogde gist (7 g), 1 theelepel suiker en 1 theelepel zout. Voeg 200 ml lauwwarm water en 1 eetlepel olijfolie toe en kneed het deeg gedurende 5 minuten met de keukenmachine.

SPECIALE TIPS

Boter smelten
Doe 50 gr. boter in een glazen schaaltje. Dek het af met een plastic deksel. Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.



Jam maken
Doe 600 gr. fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 gr. geleisuiker toe en roer het geheel goed door. Afgedekt 9-11 minuten verwarmen bij 900 W. Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Direct in jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten laten staan.

Pudding/custard bereiden
Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een ovenvaste glazen schaal van geschikt formaat met deksel. Afgedekt 6 tot 7 minuten verwarmen bij 900 W. Tijdens de bereiding enkele keren goed doorroeren.

TECHNISCHE SPECIFICATIES

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Stroombron	230 V ~ 50 Hz AC
Energieverbruik	
Maximaal vermogen	3100 W
Magnetronfunctie	1550 W
Grill (verwarmingselement)	1550 W
Hete lucht (verwarmingselement)	1550 W
Uitgangsvermogen	100 W/900 W - 6 standen (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (B x D x H)	
Buitenkant	600 x 584 x 350 mm
Ovenruimte	418,8 x 414,5 x 261 mm
Volume	45 liter
Gewicht	
Netto	Ong. 23,5 kg

NEDERLANDS





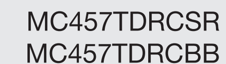


VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Codenr.: DE68-03349K





Manuel d'utilisation et guide de cuisson

Mode d'emploi et guide de cuisson

un monde de possibilités

nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register

Veuillez noter que la garantie Samsung n’inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l’appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d’entretien réguliers.



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.





FRANÇAIS

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

AVERTISSEMENT — Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.



ATTENTION — Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

 Avertissement ; Risque d'incendie

 Avertissement ; Surface chaude

 Avertissement ; Electricité

 Avertissement ; Matière explosive

 Interdit.

 NE PAS toucher.

 NE PAS démonter.

 Suivez scrupuleusement les consignes.

 Débranchez la prise murale.

 Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.

 Contactez le service d'assistance technique.

 Remarque

 Important

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

AVERTISSEMENT (Fonction micro-ondes uniquement)

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.

AVERTISSEMENT : Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de plaques chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.

AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.

Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

- Cet appareil n’est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d’utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l’appareil sans la surveillance d’un adulte.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT :** les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.
- Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.
- Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.
- Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

⚠ AVERTISSEMENT (Fonction du four uniquement) - En option

- **AVERTISSEMENT :** en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.
- Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.
Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

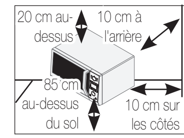
L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.



INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.



1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four.
3. Installez l'anneau et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
   (Modèle à plateau tournant uniquement)
4. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

☛ Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
Pour votre propre sécurité, ce câble doit être relié à une prise murale avec mise à la terre à courant alternatif appropriée.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage (Modèle à plateau tournant uniquement)

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.



1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Éliminez les traces de projections situées sur les surfaces intérieures du four à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée dans le four et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.

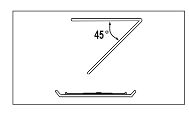
Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- Ne s'y accumule ;
- Ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45°.



(Modèle à élément chauffant oscillant uniquement)

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.

Pourquoi ? La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

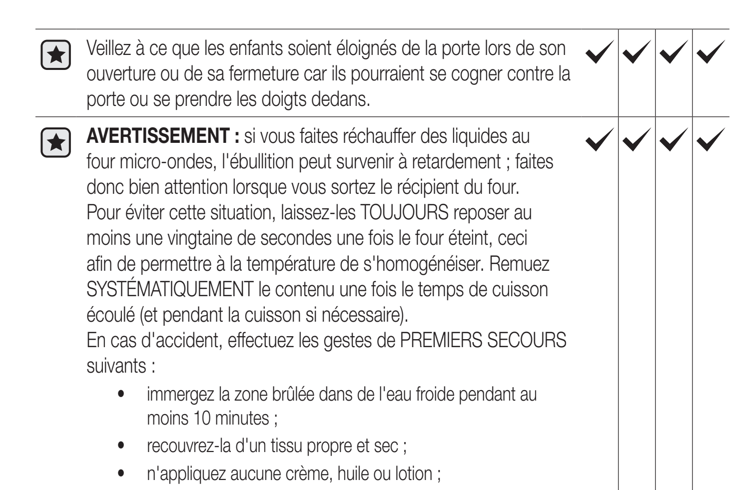
Ce four micro-ondes n'est pas conçu pour une utilisation commerciale.

- Vous ne devez pas remplacer vous-même l'ampoule pour des raisons de sécurité.
- Veuillez contacter le service d'assistance Samsung le plus proche afin qu'un ingénieur qualifié remplace l'ampoule.

FRANÇAIS

AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.	✔	✔	✔	✔
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✔	✔	✔	✔
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✔	✔	✔	✔
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✔	✔	✔	✔
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✔	✔	✔	✔
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✔	✔	✔	✔
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✔	✔	✔	✔
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✔	✔	✔	✔
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✔	✔	✔	✔
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✔	✔	✔	✔
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✔	✔	✔	✔
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✔	✔	✔	✔
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre	✔	✔		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✔	✔	✔	✔
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✔	✔		✔
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✔	✔	✔	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✔	✔	✔	
N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✔	✔	✔	✔
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✔	✔		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✔	✔	✔	
Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✔	✔		
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✔		✔	✔





Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.	✔	✔	✔	✔
AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✔	✔	✔	✔

ATTENTION

Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✔		✔	✔
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✔		✔	✔
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✔		✔	✔
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✔	✔		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✔	✔
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✔		✔	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✔	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✔	
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✔	
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✔			✔
Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✔		✔	
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✔	✔	✔	



FRANÇAIS

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES. (FONCTION MICRO-ONDES UNIQUEMENT)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

(1) Porte (déformée)

(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)

(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

(a) Une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

(b) Un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.



LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable aux pays disposant de systèmes de collecte séparés)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

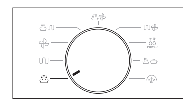
Les entreprises et particuliers sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets.

SOMMAIRE

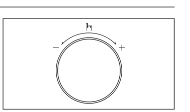
PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

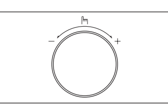
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes** ( ).



2. Tournez **le Sélecteur multifonction** sur la fonction souhaitée jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.



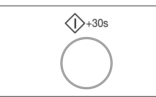
3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction.**



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).

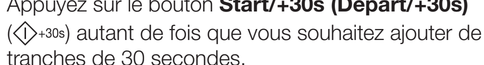
   Résultat : la cuisson démarre.

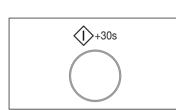
   • Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires.

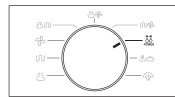
Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



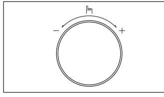


Si vous souhaitez faire décongeler des aliments.

1. Placez le Sélecteur de mode sur la position du mode **Décongélation** ( ).

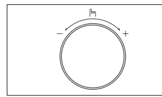


2. Réglez la catégorie de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler le mode désiré.

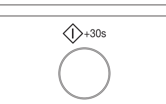




3. Sélectionnez le poids en tournant le **Sélecteur multifonction** comme demandé.



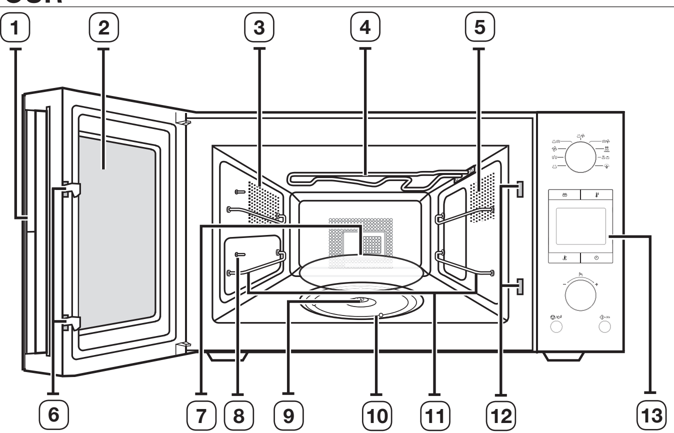
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).



Résultat : la décongélation démarre.

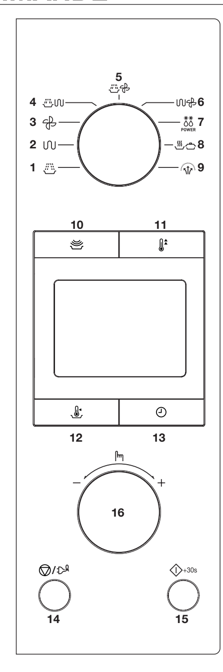
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

FOUR



1. POIGNÉE
2. PORTE
3. TROUS DE SORTIE
4. RÉSISTANCE GAINÉE
5. TROUS D'ENTRÉE
6. LOQUETS DE LA PORTE
7. PLATEAU TOURNANT
8. BUTÉE
9. COUPLEUR
10. ANNEAU DE GUIDAGE
11. SUPPORT DU PLATEAU RECTANGULAIRE
12. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
13. TABLEAU DE COMMANDE

TABLEAU DE COMMANDE



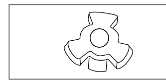
1. MODE MICRO-ONDES
2. MODE GRIL
3. MODE CONVECTION
4. MODE MICRO-ONDES + GRIL
5. MODE MICRO-ONDES + CONVECTION
6. MODE GRIL + CONVECTION
7. MODE DÉCONGELATION
8. MODE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE + CUISSON AUTOMATIQUE
9. MODE FERMENTATION
10. BOUTON CUISSON PAR CAPTEUR
11. BOUTON DE PRÉCHAUFFAGE RAPIDE
12. BOUTON DE MAINTIEN AU CHAUD
13. BOUTON HORLOGE
14. BOUTON ÉCO/ARRÊT/ANNULATION
15. BOUTON DÉPART/+30S
16. SÉLECTEUR MULTIFONCTION

ACCESSOIRES

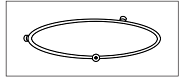


Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

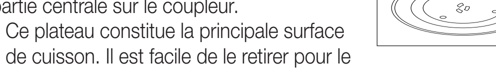
1. **Coupleur** : à placer correctement sur l'axe du moteur situé dans le plancher du four.
   Fonction : le coupleur permet de faire tourner le plateau.



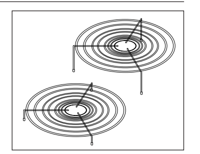
2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.
   Fonction : L'anneau de guidage sert de support au plateau.



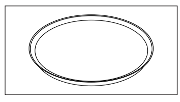
3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.
   Fonction : Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



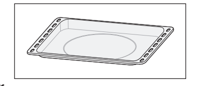
4. **Grille supérieure, grille inférieure :** à placer sur le plateau.
   Fonction : Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.**



5. **Plat croustilleur :** à placer sur le plateau.
   Fonction : le plat croustilleur permet de faire dorer le dessous des aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.



6. **Plateau rectangulaire** : à placer sur le support du plateau rectangulaire.
   Fonction : le plateau rectangulaire est utilisé pour faire cuire des grandes quantités de cookies, par exemple. **Il peut être utilisé pour la cuisson par convection.**



RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement. Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

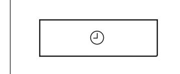
- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.



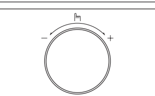
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

Fonction d'économie d'énergie automatique
Si vous ne sélectionnez aucune fonction lorsque l'appareil est en cours de réglage ou de fonctionnement en état d'arrêt temporaire, la fonction est annulée et Clock (Horloge) s'affiche après 25 minutes.
Le voyant OVEN (FOUR) s'éteint après 5 minutes lorsque la porte est ouverte.

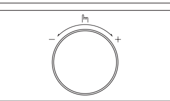
1. Appuyez sur le bouton **Horloge** (◴)**.**



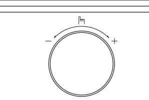
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler le mode d'affichage de l'heure. (12 h ou 24 h)



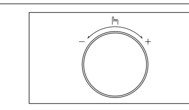
3. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour terminer le réglage.



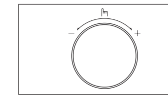
4. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler l'heure.



5. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.



6. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler les minutes.

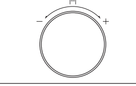




FRANÇAIS

7. Lorsque la bonne heure est affichée, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour démarrer l'horloge.

   Résultat : l'heure est affichée même lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.



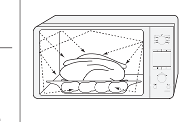
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.
Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Faire réchauffer
- cuire.

Principe de cuisson.

1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.



2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.

3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.



VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Problèmes et solutions » située en page suivante.

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Refermez la porte.

Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s) autant de fois que nécessaire.



Résultat : L'eau est chauffée pendant 4 ou 5 minutes. L'eau doit entrer en ébullition.

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

Ces phénomènes sont normaux.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s) ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?







Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
  * Solution : installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
  * Solution : Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

Le message « E-24 » s'affiche.

- Le message « E-24 » s'affiche automatiquement avant que le four micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E-24 » s'affiche, appuyez sur le bouton **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annuler)** (/) pour lancer le mode d'initialisation.

Le message « E-15 » s'affiche.

- Le message « E-15 » s'active automatiquement lorsque vous ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annuler)** (/) en mode de cuisson par capteur. Appuyez sur le bouton **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annuler)** (/) pour revenir au mode d'initialisation.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.
Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

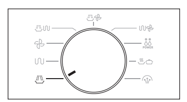
CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

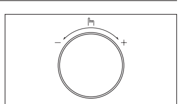
Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

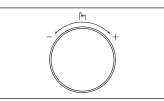
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes** ( ).
   Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
   (mode micro-ondes)



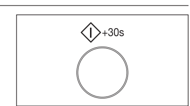
2. Tournez **le Sélecteur multifonction** sur la fonction souhaitée jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
   Résultat : le temps de cuisson s'affiche.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).
   Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
   - Un signal sonore retentit et le “ 0 ” clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le **Sélecteur multifonction**. Si vous souhaitez changer la puissance pendant la cuisson, tournez le **Sélecteur multifonction.**

Démarrage rapide :

Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement

FRANÇAIS



PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Puissance	Pourcentage	Puissance en watts
ÉLEVÉE	100 %	900 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67 %	600 W
MOYENNE	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
une puissance élevée une puissance faible	réduit augmenté

ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

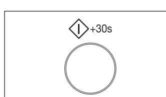
- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
temporairement	Ouvrez la porte. **Résultat :** La cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).
définitivement	Appuyez sur le bouton **Éco/Arrêt/Annuler** (/). **Résultat :** La cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez sur le bouton **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annuler)** (/).

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

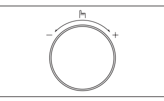
Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.



Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).



Tournez simplement le **Sélecteur multifonction** pour régler le temps de cuisson.

- Pour augmenter le temps de cuisson, tournez à droite. Pour diminuer le temps de cuisson, tournez à gauche.

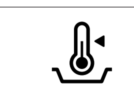




UTILISATION DE LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

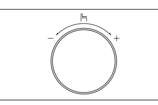
Placez le plat souhaité au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Maintien au chaud** ( ).



2. Réglez le temps de maintien au chaud en tournant le **Sélecteur multifonction.**

   Résultat : Le temps est affiché.



3. Appuyez sur le bouton **Démarrer/+30s** (+30s).
   Le temps maxi. de maintien au chaud est 30 min.

   Résultat : Une fois le temps du programme terminé, un signal sonore retentit et le message « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

UTILISATION DES PARAMÈTRES DE MAINTIEN AU CHAUD

Le tableau suivant présente 4 éléments. Il répertorie les aliments, boissons, pains/pâtisseries et plats. Dans ce mode, seul la résistance de convection fonctionne par cycle. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Accessoire	Exemples et recommandations
Type d'aliment	Viande rôtie, poulet, gratins, pizzas, pommes de terre et plats préparés
Boissons	Eau, lait et café
Pain et pâtisseries	Pain frais, pain grillé, viennoiseries et gâteaux
Plats/Vaisselle	Tasses et plats Répartissez uniformément les plats sur toute la surface du plateau tournant. Ne surchargez pas le four (charge maxi. : 5 kg).

N'utilisez jamais cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Ce programme permet uniquement de maintenir au chaud des aliments déjà cuits.

Nous vous recommandons de ne pas maintenir un aliment au chaud plus d'une heure, car il continuerait de cuire. La chaleur accélère la détérioration des aliments.

Il vous est également conseillé de couvrir les boissons et les aliments particulièrement humides. Si vous souhaitez que vos aliments restent croustillants, ne couvrez pas.

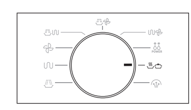
UTILISATION DE LA FONCTION DE RÉCHAUFFAGE + CUISSON AUTOMATIQUE

Les vingt-sept fonctions Réchauffage automatique + Cuisson automatique ( ) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance. Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

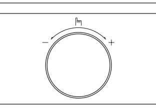
Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

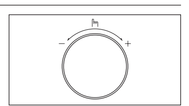
1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Réchauffage automatique + Cuisson automatique** ( ).



2. Sélectionnez le programme Réchauffage automatique ou Cuisson automatique, puis appuyez sur le **Sélecteur multifonction**. (Réchauffage automatique - 1, Cuisson automatique - 2)
   Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.

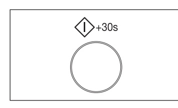


3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).

   Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.







UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les programmes 1 à 6 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Le programme n° 7 combine la cuisson par micro-ondes et la cuisson en mode gril. Le programme 8 utilise uniquement la convection. Les programmes 9 et 10 font appel à la cuisson par micro-ondes et à la cuisson par convection.



Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1-01	Plats préparés (réfrigérés)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	2 à 3 min.	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
1-02	Plats pré-parés (surgelés)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 à 4 min.	Percez le film protecteur et placez le plat préparé encore surgelé sur le plateau tournant. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de deux ou trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
1-03	Plat mijoté (réfrigéré)	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	2 à 3 min.	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique durant le réchauffage. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
1-04	Ravioles (réfrigérées)	200 à 250 g 300 à 350 g	3 min.	Versez les mini ravioli cuisinés dans un plat en plastique adapté à la cuisson micro-ondes et placez celui-ci au centre du plateau. Percez le film du plat préparé ou recouvrez le plat en plastique de film étirable. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Ce programme convient à la cuisson des ravioli ainsi qu'à celle des pâtes en sauce.
1-05	Pop-corn	100 g	-	Utilisez du pop-corn spécialement conçu pour le four à micro-ondes. Suivez les instructions indiquées sur le paquet et placez le sac au centre du plateau. Pendant la cuisson, le maïs éclate et le sac augmente de volume. Retirez le sac du four et ouvrez-le avec précaution.
1-06	Nachos	125 g	-	Disposez les nachos (chips tortilla) sur une assiette plate en céramique. Saupoudrez de 50 g de cheddar râpé et d'épices. Placez l'assiette sur le plateau tournant.
1-07	Ailes de poulet surgelées	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	2 min.	Disposez des ailes de poulet préparées ou des petits pilons de poulet précuits et épicés (côté peau) sur la grille métallique supérieure. Disposez-les en cercle. Retournez dès que le signal sonore retentit.
1-08	Frites au four surgelées	200 g 300 g 400 g	-	Répartissez uniformément les frites sur la plaque à pâtisserie en céramique émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.
1-09	Petits pains surgelés	100 à 150 g (2 unités) 200 à 250 g (4 morceaux) 300 à 350 g (6 morceaux) 400 à 450 g (8 morceaux)	3 à 5 min.	Il est recommandé de faire préchauffer le four à 180 °C pendant 5 minutes à l'aide de la fonction de convection. Placez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18 °C) en cercle sur la grille inférieure. Pour 8 petits pains, répartissez-les de manière égale sur la grille inférieure et la grille supérieure. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes.
1-10	Gâteau surgelé	200 à 300 g 400 à 500 g 600 à 700 g 800 à 900 g 1000 à 1100 g 1200 à 1300 g	5 à 20 min.	Pour un gâteau entier, placez-le (encore congelé) au centre ; pour des parts de gâteau, disposez-les (encore congelées) en cercle sur la grille hauteur mini. Positionnez la grille au centre du four, sur le plateau tournant. La chaleur par convection permet d'obtenir des gâteaux à la fois chauds et croustillants. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des gâteaux (ronds) qu'à celle des parts de gâteau (ex. : crumble aux fruits, Streusel ou gâteau aux graines de pavot). En revanche, ne l'utilisez pas pour faire cuire des gâteaux fourrés à la crème ou nappés de chocolat.





UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson automatique ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes 1 et 4 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 5 à 8 font appel à un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril). Les programmes 9 et 10 font appel à la cuisson par micro-ondes et à la cuisson par convection. Les programmes 11 à 17 utilisent la fonction de convection.



Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
2-01	Riz	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g	5 à 10 min.	Pesez le riz blanc étuvé et ajoutez 2 volumes d'eau froide. Par exemple : pour faire cuire 0,25 kg de riz, ajoutez ½ litre d'eau froide. Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
2-02	Légumes frais	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	1 à 2 min.	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 750 g. Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
2-03	Légumes surgelés	100 à 150 g 200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min.	Mettez les légumes surgelés dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 15 à 30 ml d'eau (1 à 2 cuillères à soupe) Remuez après cuisson Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
2-04	Pommes de terre au four	200 g 400 g 600 g 800 g	5 min.	Le poids des pommes de terre au four doit être 200 g. Percez la peau et placez les pommes de terre au centre du plateau tournant.
2-05	Poisson grillé	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 morceaux) 600 à 700 g (3 morceaux)	3 min.	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez les poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.
2-06	Filet de poisson	200 à 300 g 400 à 500 g 600 à 700 g	2 min.	Placez les filets de poisson (ex. : saumon) uniformément sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.
2-07	Blancs de poulet	300 g 400 g 500 g	1 à 2 min.	Placez les blancs de poulet marinés sur la grille supérieure.
2-08	Morceaux de poulet	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 morceaux) 600 à 700 g (3 morceaux)	2 min.	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté peau vers le bas. Retournez dès que le signal sonore retentit.
2-09	Poulet rôti	1000 g 1100 g 1200 g 1300 g	5 min.	Badigeonnez le poulet réfrigéré d'huile et saupoudrez d'épices. Tournez le côté poitrine vers le bas, au centre de la grille inférieure Retournez dès que le signal sonore retentit. Appuyez sur le bouton Départ pour reprendre la cuisson.

FRANÇAIS

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
2-10	Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau	900 à 1000 g 1200 à 1300 g 1400 à 1500 g	10-15 min.	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel doit être ajouté après le rôtissage). Disposez sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez reposer.
2-11	Pommes de terre en morceaux	200 g 300 g 400 g	-	Coupez les pommes de terre en quartiers et badigeonnez d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez le tout sur la plaque à pâtisserie émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.
2-12	maison	400 g 500 g 600 g	-	Préparez la quiche dans un plat rond allant au four. Posez le plat sur la grille hauteur mini.
2-13	Biscuit de Savoie	450 à 550 g	10 min.	Placez la pâte dans un moule à gâteau rond en métal à revêtement noir avec papier sulfurisé posé au fond (diamètre : 26 cm). Posez le moule sur la grille inférieure.
2-14	Muffins	500 à 600 g	-	Versez la pâte dans le moule pour 12 muffins et placez le moule sur la plaque à pâtisserie. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.
2-15	Cookies/Biscuits	100 g 200 g 300 g	-	Répartissez uniformément les cookies sur des rangées sur la plaque à pâtisserie émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.
2-16	Pâte levée	400 à 800 g	-	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la grille inférieure. Recouvrez-les de film étirable.
2-17	Pizza maison	800 à 1000 g	-	Placez la pizza surgelée sur du papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie émaillée. Insérez la plaque à la hauteur adéquate.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR

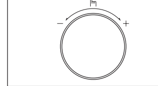
Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes ; le four s'éteint ensuite automatiquement. Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.

1. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** ( ).

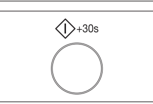
   Résultat : les indications suivantes s'affichent :

   220 °C (température)

2. Réglez la température en tournant le **Sélecteur multifonction**.
   (température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).



   Résultat : Le four est préchauffé à la température requise.
   - Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit 6 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
   - Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.

Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit 6 fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.





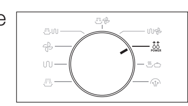
UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION

Le mode Décongélation (POWER) permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

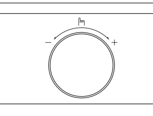
N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Refermez la porte.

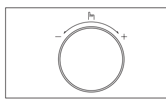
1. Placez le Sélecteur de mode sur la position du mode **Décongélation** (POWER).



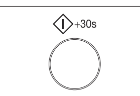
2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.

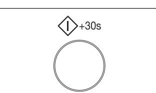


4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).



Résultat :
- La phase de décongélation commence.
- Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.

5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s) pour reprendre la décongélation.



Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

UTILISATION DES PROGRAMMES DE DÉCONGÉLATION

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou en céramique et le pain ou le gâteau sur du papier absorbant.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1	Viande	200 à 2000 g	20 à 90 min.	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2	Volaille	200 à 2000 g	20 à 90 min.	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3	Poisson	200 à 2000 g	20 à 80 min.	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4	Pain/ Gâteaux	125 à 1000 g	10 à 60 min.	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5	Fruits	100 à 600 g	5 à 20 min.	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits.



UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE DU PLATEAU RECTANGULAIRE

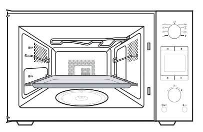
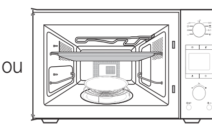
Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 220 °C sur sept niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.



Si vous souhaitez faire préchauffer rapidement le four, reportez-vous à la page 20.
- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

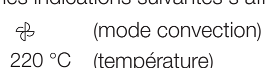
N'utilisez pas le mode micro-ondes.

N'utilisez jamais ce plateau rectangulaire avec un appareil ou un modèle différent. Il risquerait de prendre feu ou de causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.

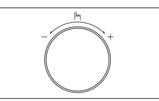
 ou 

1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Convection** (⊕).

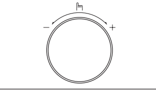
   Résultat : les indications suivantes s'affichent :



⊕	(mode convection)
220 °C	(température)



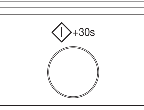
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler la température. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température. (Température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

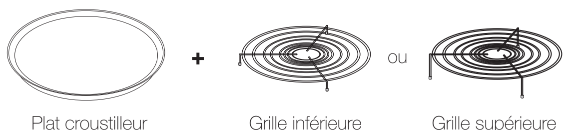
4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).

   Résultat : la cuisson démarre.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE CUISSON CROUSTILLANTE

Les fours micro-ondes traditionnels ne permettent généralement pas, en mode gril/convection, de donner une consistance croustillante aux aliments (ex. : pâtisseries ou pizzas). Le plat croustilleur Samsung est parfaitement adapté à ce type de cuisson.
Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.



Plat croustilleur — Grille inférieure — Grille supérieure

1. Faites préchauffer le plat croustilleur comme indiqué ci-dessus.

Avant d'utiliser le plat croustilleur, faites-le préchauffer pendant 3 à 5 minutes en sélectionnant le mode combiné :
- Combinaison de la cuisson par convection (220 °C) et de la cuisson par micro-ondes. (puissance : 600 W)
- Combinaison des modes Gril et Micro-ondes (puissance : 600 W)

Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez le plat croustilleur.

2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.

Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.

Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.

3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.

Ne posez aucun récipient non résistant à la chaleur sur le plat lorsque celui-ci est chaud (ex. : bols en plastique).

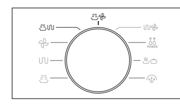
4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.

Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.



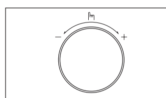


5. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Combinaison** (⚡ ou ⚡).

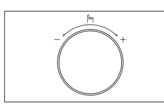


Si vous ne sélectionnez pas le niveau de puissance après le réglage du mode **Combinaison** (⚡ ou ⚡), il est sélectionné automatiquement sur le réglage de base et l'écran de réglage du temps de fonctionnement s'affiche.

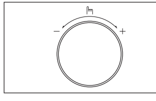
6. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction**.



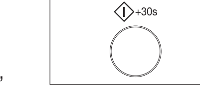
7. Si vous utilisez le mode micro-ondes+convection, sélectionnez d'abord la température appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction**. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la température.



8. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que le temps de cuisson approprié s'affiche.



9. Appuyez sur le bouton **Départ/+30 s** (+30s).





Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Comment nettoyer le plat croustilleur ?
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

Remarque :
le plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant. Faites préchauffer le plat croustilleur à l'aide de la fonction 600 W + gril ou 600 W + convection (220 °C) pendant 5 min et respectez les durées et instructions indiquées dans le tableau.

Type d'aliment	Quantité	Temps de préchauffage (min.)	Mode de cuisson	Temps de cuisson (min)	Consignes
Bacon	4 à 6 tranches (80 g)	3	600 W + Gril	3-4	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.
Tomates grillées	200 g	3	300 W + Gril	3-4	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur et placez-les sur la grille supérieure.
Omelette	300 g	3-4	450 W + Gril	3½-4½	Battez 3 œufs et ajoutez 2 cuillères à soupe de lait, des herbes et des épices. Coupez une tomate en dés. Faites préchauffer le plat croustilleur, placez les dés de tomate sur le plateau, ajoutez les œufs battus et saupoudrez uniformément de 50 g de fromage râpé. Placez le plat sur la grille supérieure.
Légumes grillés	250 g	3-4	450 W + Gril	7-8	Faites préchauffer le plat croustilleur et badigeonnez-le d'une cuillère à soupe d'huile. Disposez-y des légumes frais coupés en petits morceaux (ex. : poivrons, oignons, courgettes et champignons). Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.



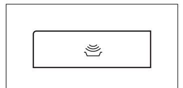
Type d'aliment	Quantité	Temps de préchauffage (min.)	Mode de cuisson	Temps de cuisson (min)	Consignes
Mini rouleaux de printemps surgelés avec garniture	250 g	2-3	1ère étape : 300 W + 220 °C 2ème étape : gril seul	1ère étape : 5-6 2ème étape : 4-5	Faites préchauffer le plat croustilleur. Répartissez uniformément les rouleaux de printemps sur le plat. Posez le plat sur la grille inférieure.
Pizza surgelée	350 g	4-5	600 W + Gril	6-8	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza surgelée sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.
Baguettes (surgelées)	250 g	3-4	300 W + 220 °C	10-12	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez-y les deux baguettes garnies surgelées (ex. : légumes, jambon et fromage). Placez le plat croustilleur sur la grille inférieure.
Beignets de poulet (surgelé)	250 g	4	600 W + Gril	6-7	Faites préchauffer le plat croustilleur. Badigeonnez le plat avec une cuillère à soupe d'huile et disposez-y les beignets de poulet. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure. Retournez au bout de 4 à 5 minutes.

UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON PAR CAPTEUR

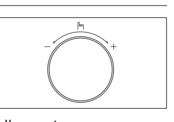
Les huit fonctions de cuisson par capteur ( ) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Vous pouvez choisir la catégorie en tournant le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche.
Placez le récipient au centre du plateau, puis fermez la porte.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

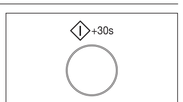
1. Appuyez sur le bouton **Cuisson par capteur** ( ).



2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).



Résultat : la cuisson démarre. Une fois la cuisson terminée :

1) le signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.

Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Si la température intérieure est supérieure à 60 °C, l'écran affiche le message « hot » (chaud) et le ventilateur démarre (fonctionne pendant 3 minutes). Vous ne pourrez utiliser à nouveau la cuisson par capteur qu'une fois le four suffisamment refroidi.

Si la porte reste ouverte ou que vous appuyez sur le bouton Stop (Arrêt) durant l'opération, le message « E-15 » s'affiche. Si vous appuyez à nouveau sur le bouton Stop (Arrêt), le message « E-15 » disparaîtra.



UTILISATION DES FONCTIONS DE CUISSON PAR CAPTEUR

Le tableau suivant répertorie les 8 programmes de cuisson par capteur. Il indique également les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Au début du programme, l'affichage indique la durée du capteur. Après cette période, le temps de cuisson et la puissance sont calculés automatiquement et le temps de cuisson restant est affiché. Le système par capteur permet de contrôler la cuisson. Les programmes 1 à 6 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 7 et 8 combinent la cuisson par micro-ondes et la cuisson en mode grill ou par convection.

Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1	Boissons	150 à 250 g	1 à 2 min.	Versez le liquide (à température ambiante) dans une tasse en céramique ou un mug. Faites réchauffer sans couvrir. Placez-la au centre du plateau. Laissez reposer dans le four. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez la tasse avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
2	Brocolis en morceaux	200 à 500 g	1 à 2 min.	Lavez des légumes frais (ex. : brocolis) et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire le brocoli, la courgette, l'aubergine, le potiron ou encore le poivron (coupés en morceaux).
3	Carottes en rondelles	200 à 500 g	1 à 2 min.	Lavez des légumes frais (ex. : carottes) et coupez-les en tranches de taille équivalente. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau (2 à 3 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Ce programme permet de faire cuire des carottes, du chou-fleur ou du chou-rave (coupés en morceaux).
4	Soupe réfrigérée	250 à 500 g	2 à 3 min.	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez d'un couvercle en plastique. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
5	Soupe surgelée (-18 °C)	250 à 500 g	2 à 3 min.	Percez le film protecteur de la soupe surgelée et placez-la au centre du plateau tournant. Placez la soupe au centre du plateau tournant. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
6	Pommes de terre épluchées	200 à 800 g	2 à 3 min.	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml d'eau (3 à 4 c. à soupe). Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert.
7	Pizza surgelée (-18 °C)	300 à 500 g	-	Placez la pizza surgelée sur la grille inférieure.

FRANÇAIS







Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
8	Lasagnes surgelées (-18 °C)	300 à 500 g	3 à 4 min.	Placez les lasagnes surgelées dans un plat adapté au four et suffisamment grand. Posez le plat sur la grille inférieure.

FRANÇAIS

Consignes pour la cuisson automatique par capteur

Le capteur automatique permet de cuire automatiquement les aliments en fonction de leur teneur en eau.

- Lors de la cuisson des aliments, différents types de gaz sont produits. Le capteur automatique calcule le temps et la puissance de cuisson adéquates en fonction des types de gaz produits par les aliments, vous évitant ainsi de procéder à ces réglages.
- Lorsque vous couvrez un récipient avec un couvercle ou un film plastique au cours de la cuisson par capteur, ce dernier calcule automatiquement les types de gaz produits une fois le récipient saturé de vapeur.
- Peu de temps avant la fin de la cuisson, le décompte du temps de cuisson restant démarre. Vous pouvez alors, au besoin, retourner ou mélanger les aliments pour une cuisson uniforme.
- Avant de lancer la cuisson automatique par capteur, parsemez les aliments d'herbes, d'épices ou d'une sauce à gratiner. Veuillez cependant noter que le sel ou le sucre laissent des traces de brûlé sur les aliments. Nous vous conseillons donc de n'ajouter ces ingrédients qu'une fois la cuisson terminée.
- La fonction Plus/Moins est utilisée pour augmenter ou réduire le temps de cuisson. Utilisez cette fonction pour obtenir le degré de cuisson qui vous convient. Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur.
- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affichera.

Ustensiles et couvercles pour la cuisson par capteur

- Pour obtenir de bons résultats de cuisson à l'aide de cette fonction, suivez les consignes relatives au choix des récipients et des couvercles dans les tableaux de ce manuel.
- Utilisez toujours des récipients résistants aux micro-ondes et recouvrez-les d'un couvercle ou d'un film plastique. Lorsque vous utilisez un film plastique, ménagez une cheminée en retournant l'un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper en quantité suffisante.
- Utilisez toujours le couvercle destiné au récipient utilisé. Si le récipient n'est pas équipé d'un couvercle, utilisez un film plastique.
- Remplissez les récipients au moins jusqu'à la moitié de leur capacité.
- Les aliments nécessitant d'être mélangés ou retournés devront l'être à la fin du cycle de cuisson par capteur, lorsque le décompte du temps restant s'affiche.

Important

- Évitez dans la mesure du possible de débrancher le four à micro-ondes une fois celui-ci installé. Le capteur à gaz a besoin de temps pour se stabiliser et fonctionner correctement.
- Il n'est pas conseillé d'utiliser la fonction de cuisson automatique par capteur pour effectuer plusieurs cycles de cuisson continus.
- Installez le four dans un endroit bien ventilé pour garantir un refroidissement adéquat, une bonne circulation de l'air et un fonctionnement optimal du capteur.
- Pour éviter tout mauvais résultat, n'utilisez pas le capteur automatique lorsque la température ambiante est trop basse ou trop élevée.
- N'utilisez pas de détergent volatile pour nettoyer votre four. Le gaz produit suite à l'utilisation de ce type de produit pourrait entraver le bon fonctionnement du capteur.
- Ne placez pas le four à proximité d'appareils produisant un taux élevé d'humidité ou de gaz afin d'éviter tout dysfonctionnement du capteur automatique.
- Conservez toujours l'intérieur du four propre. Retirez les traces de projections à l'aide d'un chiffon humide.
  Ce four est destiné à un usage domestique uniquement.





CUISSON PAR CONVECTION

Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 220 °C sur sept niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.



Si vous souhaitez faire préchauffer rapidement le four, reportez-vous à la page 20.

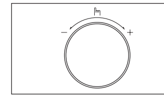
- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau tournant est en place. Ouvrez la porte et placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.

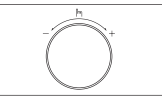
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Convection** (⊕).
   Résultat : les indications suivantes s'affichent :
   ⊕ (mode convection)
   220 °C (température)



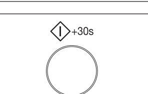
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler la température. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température. (Température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (◇+30s).
   Résultat : la cuisson démarre.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

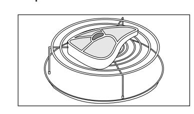


FAIRE GRILLER

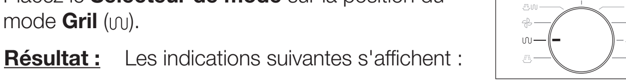
Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.

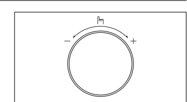
1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



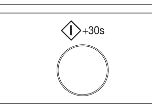
2. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Gril** (ꟺ).
   Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
   ꟺ (mode gril)
   - La température du gril n'est pas réglable.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
   - Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (◇+30s).
   Résultat : la cuisson démarre.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.







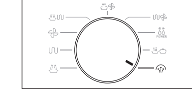
FRANÇAIS

MODE FERMENTATION

Ce mode permet de faire lever les pâtes à base de levure ainsi que de confectionner des yaourts.

Pour plus d'informations concernant le guide de fermentation approprié, rapportez-vous au guide du mode de fermentation à la page 38.

1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du **mode Fermentation** ().

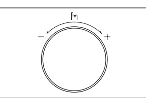


Résultat : les indications suivantes s'affichent :



(Mode Fermentation)

2. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



ex.) 0H:30 (h:mm)

3. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).



Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

COMBINAISON CONVECTION ET GRIL

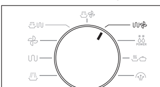
Vous pouvez également combiner la cuisson par convection et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

Les récipients étant très chauds, veillez à TOUJOURS utiliser des ustensiles adaptés à la cuisson au four traditionnel et porter des maniques lorsque vous devez les manipuler. Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.

1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Convection+Gril** ().

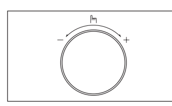


Résultat : les indications suivantes s'affichent :

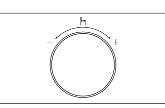
(Convection + Gril)

220 °C (température)

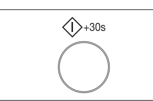
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler la température. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température. (Température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

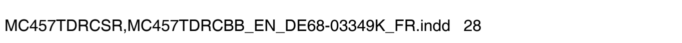


4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).



Résultat : la cuisson démarre.

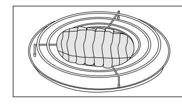
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.





CHOIX DES ACCESSOIRES

La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.



Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients en plastique, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

☛ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 31.

COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler. Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

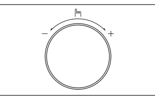
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.

1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes + Gril** (micro-ondes + gril).

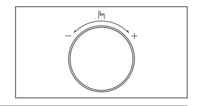
   Résultat : les indications suivantes s'affichent :

   (symbole) (mode combiné micro-ondes et gril)

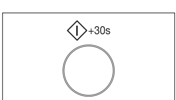
   600 W (puissance de sortie)



2. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450 ou 300 W). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.
   - La température du gril n'est pas réglable.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.
   - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

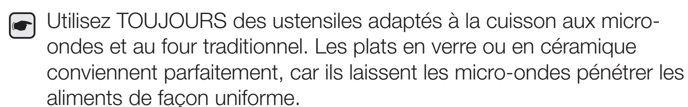


4. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).

   Résultat :
   - La cuisson combinée démarre.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.
De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :
- les viandes rôties et les volailles ;
- les tartes et les gâteaux ;
- les plats à base d'œufs et de fromage.



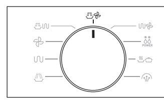
☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson et un brunissage optimaux, utilisez la grille inférieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Refermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.



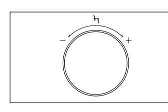


1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes + Convection** ().
   Résultat : les indications suivantes s'affichent :

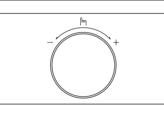


	(mode combiné Micro-ondes et Convection)
600 W	(puissance de sortie)
220 °C	(température)

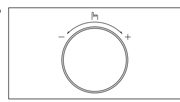
2. Réglez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450, 300, 180 ou 100 W). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la puissance.



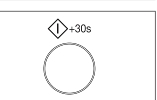
3. Sélectionnez la température en tournant le **Sélecteur multifonction.**
   (Température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)
   À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température.



4. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction.**
   - Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



5. Appuyez sur le bouton **Start/+30s (Départ/+30s)** (+30s).
   Résultat :
   - La cuisson combinée démarre.
   - Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
   - Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

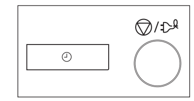


FRANÇAIS

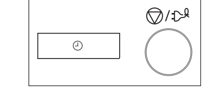
SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement. Le four peut être verrouillé à tout moment.

1. Appuyez simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Horloge** () et **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annuler)** (/).
   Résultat :
   - Le four est verrouillé.
   - L'afficheur indique l'information suivante : « » signifiant Lock (Verrou).



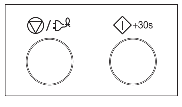
2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Horloge** () et **Eco/Stop/Cancel (Éco/Arrêt/Annuler)** (/).
   Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.



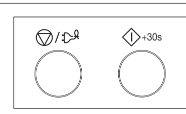
ARRÊT DU SIGNAL SONORE

Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez simultanément (environ deux secondes) sur les boutons **Démarrer/+30s** (+30s) et **Éco/Arrêt/Annuler** (/).
   Résultat : Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.



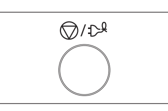
2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément (environ deux secondes) sur les boutons **Démarrer/+30s** (+30s) et **Éco/Arrêt/Annuler** (/).
   Résultat : Le four fonctionne normalement.



RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie.

- Appuyez sur le bouton **Éco/Arrêt/Annuler** (/).
- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, appuyez sur un bouton quelconque ou tournez le sélecteur. Le four peut alors être utilisé.





GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé**

✓✗ **: à utiliser avec précaution**

✗ **: risqué**



FRANÇAIS



GUIDE DE CUISSON

FRANÇAIS

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes

Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des astuces et conseils de lavage).

Cuisson à couvert

Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par 250 g sauf si spécifié autrement - reportez-vous au tableau. Couvrez pendant la durée minimum de cuisson - voir le tableau. Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Pommes de terre	500 g	7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Brocolis	250 g	3½-4	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Carottes	250 g	4-4½	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	500 g	7-7½	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	3-3½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : Utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle, car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.



Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g	900 W	15-16	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	900 W	20-21	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre 18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre 5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert
Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments d'un seul coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange
Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements. Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer).
Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos
Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

Faire réchauffer des liquides et des aliments
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	250 ml (1 grande tasse) 500 ml (2 grandes tasses)	900 W	1½-2 3-3½	1-2	Versez la boisson dans des tasses en céramique et réchauffez sans couvrir. Placez la grande tasse au centre ou les deux grandes tasses face à face. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 ml 450 ml	900 W	2-2½ 3½-4	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.

FRANÇAIS

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Consignes
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4-5	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3-4	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (réfrigérés)	350 g 450 g	600 W	4-5 5-6	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

FAIRE DÉCONGELER

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible.

Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.

Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence lors de la congélation et la décongélation de vos aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	500 g 1000 g	10-12 20-22	15-30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez 2 fois durant la décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	14-15	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	32-34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6-7	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poisson entier	400 g	11-13		
Fruits				
Baies	300 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g)	2 parts 4 parts	1 - 1 ½ 2 ½- 3	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/ Sandwich	250 g	4 - 4 ½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

GRIL

Les éléments chauffants du gril sont situés sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 2 à 3 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril : Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril : Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante : Rappelez-vous que les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Placez la grille au centre du plateau.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais : Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min.)	Temps pour le 2ème côté (en min.)	Consignes
Tartines grillées	4 parts	gril seul	3-4	2-3	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.
Tomates grillées	400 g	300 W + Gril	5-6	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine tomate-fromage	4 morceaux (300 g)	300 W + Gril	4½-5½	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Gril	7-8	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.
Gratin de légumes/ pommes de terre (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	8-10	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.





Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min.)	Temps pour le 2ème côté (en min.)	Consignes
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux).	300 W + Gril	9-10	7-8	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Biftecks (à point)	400 g (2 morceaux).	gril seul	12-14	6-8	Badigeonnez les biftecks d'huile. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	4½-5½	5½-6½	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + gril : Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + gril : Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante : Les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indication contraire. Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant. Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de la cuisson combinée gril-convection : Il n'est pas nécessaire de faire préchauffer le four. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection combinée à la cuisson par gril. Ne touchez pas directement la résistance chaude après la cuisson. Utilisez des maniques pour sortir les aliments du four.

Type d'aliment	Quantité	Mode Gril + Convection	Temps (min.)	Consignes
Mini-baguettes garnies surgelées	250 g	220 °C	15-17	Placez les huit baguettes congelées avec leur garniture (ex. : tomates, fromage, jambon, etc) côte à côte sur la grille du bas.
Pizza surgelée à pâte levée	400 g	220 °C	13-15	Placez la pizza surgelée à pâte levée sur la grille inférieure.
Rouleaux de printemps surgelés	2 x 150 g	220 °C	22-25	Placez les rouleaux de printemps surgelés côte à côte sur la grille inférieure.
Croquettes de pommes de terre surgelées	250 à 500 g	200 °C	17-23	Disposez les croquettes ou les gaufres de pommes de terre surgelées uniformément sur la grille inférieure. Retournez après l'écoulement de 2/3 du temps de cuisson.
Magret de canard rôti	300 à 400 g	200 °C	28-33	Épicez et/ou laissez mariner le magret de canard frais. Placez-le dans un plat en Pyrex ou en céramique approprié, côté peau vers le haut. Posez le plat sur la grille inférieure.

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud. L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin que l'air chaud circule.

Ustensiles pour la cuisson par convection : tous les ustensiles conventionnels allant au four, moules et plaques à pâtisserie - tout ce que vous utiliseriez normalement dans un four à convection traditionnel - peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection : tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte et les soufflés.

Guide de convection pour la plaque à pâtisserie : Faites préchauffer le four à la température désirée à l'aide de la fonction automatique (sauf indications contraires indiquées dans le tableau). Reportez-vous aux temps de cuisson et aux instructions figurant dans ce tableau pour connaître les consignes de cuisson par convection.

Utilisez la plaque à pâtisserie uniquement en mode convection ou en mode combiné gril-convection.

Aliments frais	Quantité	Pré-chauffage auto-matique	Niveau de la grille	Temp.	Temps (min.)	Consignes
Pizza	800 g	200 °C	1	200 °C	20-25	Posez la pâte à pizza fraîche (300 g) sur la plaque à pâtisserie. Garnissez-la uniformément de sauce tomate, de légumes et de fromage.
Petits pains (pâte réfrigérée)	400 g (8 morceaux)	180 °C	1	180 °C	14-16	Disposez uniformément les petits pains sur la plaque à pâtisserie.
Croissants (pâte réfrigérée)	250 g (6 morceaux)	180 °C	1	180 °C	10-13	Disposez uniformément les croissants frais sur la plaque à pâtisserie.
Cake (gâteau marbré)	700 g	Aucun préc-hauffage	1	160 °C	55-60	Versez la pâte fraîche dans un moule métallique rectangulaire à revêtement noir (25 cm de longueur). Placez le moule dans le sens de la largeur au centre de la grille.
Gâteau hollandais	800 g	Aucun préc-hauffage	1	160 °C	55-65	Versez la pâte fraîche dans un moule en Pyrex rectangulaire (28 cm de longueur). Placez le moule dans le sens de la largeur au centre de la grille.
Biscuit de Savoie	700 g	Aucun préc-hauffage	1	160 °C	35-40	Versez la pâte fraîche dans un moule rond en Pyrex ou dans un moule en métal à revêtement noir. Placez le moule sur la grille, au centre du four.
Gâteau aux noisettes	800 g	Aucun préc-hauffage	1	160 °C	60-65	Versez la pâte fraîche dans un moule rond en métal à revêtement noir (24 cm de diamètre). Placez le moule sur la grille, au centre du four.
Génoise (gâteau roulé)	300 g	180 °C	1	180 °C	10-12	Étalez uniformément la pâte sur un papier sulfurisé préalablement disposé sur la plaque à pâtisserie.
Gâteau aux pommes à pâte levée	1500 g	180 °C	1	180 °C	22-25	Étalez la pâte fraîche (600 g) sur la plaque à pâtisserie. Disposez les tranches de pomme sur le dessus. Ajoutez des amandes effilées ou de la poudre d'amande.
Muffins	500 à 600 g (12 morceaux).	180 °C	1	180 °C	18-21	Remplissez de pâte 12 compartiments d'un moule à muffins. Posez le plat sur la grille de cuisson.
Cookies	300 g (30 morceaux)	180 °C	1	160 à 180 °C	12-15	Étalez uniformément les cookies sur un papier sulfurisé préalablement disposé sur la plaque à pâtisserie.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante. La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection : doivent laisser passer les micro-ondes, doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).







Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection : viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés et les pains de toute sorte.

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés : Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage rapide. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Heure	Consignes
PIZZA				
Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	450 W + 220 °C	10-13	Placez la pizza sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
PÂTES				
Lasagnes surgelées	400 g	450 W + 220 °C	18-20	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez les lasagnes encore surgelées sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
VIANDE				
Rôti de bœuf/Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	450 W + 180 °C	1ᵉʳ côté 19-21 2ème côté 11-13	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, enveloppez le rôti de papier d'aluminium. Laissez reposer 10 à 15 min.
Poulet rôti	1100 à 1200 g	450 W + 200 °C	1ᵉʳ côté 16-18 2ème côté 12-15	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes.
PAIN				
Petits pains frais (pâte fraîche)	4 morceaux (200 g)	100 W + 200 °C	11-13	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1)	180 W + 180 °C	6-7	Placez la baguette réfrigérée sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Heure	Consignes
GÂTEAU				
Gâteau marbré (pâte fraîche)	500 g	180 W + 180 °C	20-25	Mettez la pâte fraîche dans un moule en silicone de forme rectangulaire (longueur : 25 cm). Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Muffins (pâte fraîche)	6 x 70 g (400 à 500 g)	100 W + 180 °C	18-22	Remplissez un moule en silicone pour 6 grands muffins de pâte fraîche de façon équitable. Placez le plat sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.

GUIDE DU MODE FERMENTATION

Ce mode permet de faire lever les pâtes à base de levure ainsi que de confectionner des yaourts. Reportez-vous au tableau et au guide de cette page pour apprendre à utiliser ce mode. Placez la pâte dans un bol résistant à la chaleur et recouvrez de film étirable. Lorsque vous préparez des yaourts, versez 1 litre de lait UHT (température ambiante) dans un petit plat en verre ou dans 6 ou 7 ramequins en céramique. Répartissez 100 g de yaourt uniformément dans les ramequins, puis remuez et recouvrez de film étirable. Cette fonction utilise une température de convection basse.

Aliments frais	Quantité	Temps (h:min.)	Consignes
Pâte à pizza	300 à 500 g	00:30-00:40	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Recouvrez-les de film étirable.
Pâte pour gâteau	500 à 1000 g	00:40-00:50	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Recouvrez-les de film étirable.
Pâte à pain	750 à 1000 g	00:50-1h:00	Placez la pâte dans un bol de taille appropriée et placez celui-ci sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Recouvrez-les de film étirable.
Yaourt	500 à 1000 ml	7h:00-9h:00	Mélangez 100 g de yaourt nature avec 1 litre de lait UHT (température ambiante, 3,5 % de matière grasse). Versez uniformément dans 6 ou 7 tasses en céramique ou petits plats. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes et placez-les sur la plaque à pâtisserie. Placez la plaque au niveau approprié. Lorsque vous préparez des yaourts pour la première fois, il est recommandé d'utiliser de la poudre de fermentation avec des bactéries d'acide lactique déshydraté et sélectionnez 9 heures. Des inoculations suivies peuvent être réalisées avec une durée normale de 8 heures ou moins.




RECETTES DE BASE :

Pâtisseries
Mélangez 500 g de farine blanche, 1 sachet de levure déshydratée (7 g), 50 g de sucre et 1/4 cuillérée à café de sel. Ajoutez 250 ml de lait tiède (faites réchauffer du lait réfrigéré pendant 30 à 40 secondes à 900 W) et mélangez le tout. Ajoutez 100 g de beurre ramolli (pour ramollir le beurre réfrigéré faites-le réchauffer pendant 30-40 secondes à 900 W) et un œuf frais (température ambiante).
Préparez la pâte en utilisant la fonction malaxage de votre robot pendant 5 minutes.

Pizza
Mélangez 300 g de farine de blé, 1 sachet de levure déshydratée (7 g), 1 cuillère à café de sucre et 1 cuillère à café de sel. Ajoutez 200 ml d’eau tiède, 1 cuillère à soupe d’huile d'olive et mélangez le tout en utilisant la fonction malaxage de votre robot pendant 5 minutes.

CONSEILS SPÉCIAUX

Faire fondre du beurre
Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.
Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre soit entièrement fondu.

Faire de la confiture
Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien. Couvrez et faites cuire pendant 9 à 11 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

Préparer un pudding/de la crème anglaise
Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 à 7 minutes à 900 W. Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Alimentation	CA 230 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie	
Puissance maximale	3100 W
Micro-ondes	1550 W
Gril (élément chauffant)	1550 W
Convection (élément chauffant)	1550 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	600 x 584 x 350 mm
Intérieures	418,8 x 414,5 x 261 mm
Capacité	45 l
Poids	
Net	23,5 kg env.





DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0180 5 SAMSUNG bzw. 0180 5 7267864* (*0,14 €/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815 56480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG(808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr (French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code N° : DE68-03349K

